

HELSINGIN KAUPPAKORKEAKOULU  
Kielten ja viestinnän laitos



"OMAN ELÄMÄNSÄ KOKKI"

Keittokirjan esipuhe tekstilajina

HELSINGIN  
KAUPPAKORKEAKOULUN  
KIRJASTO

10835

Suomen kieli ja viestintä  
Pro gradu -tutkielma  
Tuija Sievänen  
Kevät 2008

Kielten ja viestinnän laitoksen tieteellisen jaoston kokouksessa  
14.5.2008 hyväksytty arvosanalla  
hyvä, 70 pistettä.

Tarkastajat:  
FT, Prof. Helena Kangasharju  
FT, Lehtori Pekka Pälli

HELSINGIN KAUPPAKORKEAKOULU  
Suomen kielen ja viestinnän pro gradu -tutkielma  
Tuija Sievänen

TIIVISTELMÄ

15.4.2008

”OMAN ELÄMÄNSÄ KOKKI”  
Keittokirjan esipuhe tekstilajina

Tavoitteet

Tutkielman tavoitteena on selvittää, millainen tekstilaji on keittokirjan esipuhe. Erityisen kiinnostuksen kohteena ovat 1) esipuhetekstin rakenteelliset elementit, 2) tekstiin kirjoittuvat ruokayhteisön jäsenten roolit ja 3) esipuheen viestinnälliset tavoitteet.

Tutkimusaineisto- ja menetelmä

Tutkimusaineisto koostuu 12 keittokirjan esipuheista, jotka on valittu tekijän perusteella: aineiston kaikilla kirjailija-kokeilla on näkyvä asema suomalaisessa, ruokaan liittyvässä diskurssiyhteisössä.

Tutkielman teoreettisena viitekehyksenä on diskurssianalyttinen tekstilajitutkimus, jossa tekstiä tarkastellaan tietyn tekstilajin edustajana sen kielellisten piirteiden, diskurssiyhteisön ja viestinnällisten tavoitteiden näkökulmista. Tekstien kontekstia tarkastellaan lisäksi sosiologisen ruokatutkimuksen ja medioitumisen näkökulmasta.

Tulokset

Kokin henkilöhahmoon perustuva keittokirjallisuus on esimerkki yksilökeskeisen mediakulttuurin luomista ilmiöistä. Keittokirjan esipuhe on taipuisa tekstilaji, jonka rakenteellisissa elementeissä on paljon vaihtelua. Lukijaa informoivien elementtien lisäksi tälle tekstilajille on tyypillistä kirjailija-kokin elämäkertaan perustuvat narratiivit, joiden tehtävänä on luoda kokista tunnistettava ja mediasta toiseen monistettavissa oleva henkilöhahmo.

Avainsanat: Tekstilajitutkimus, diskurssiyhteisö, viestinnällinen tavoite, narratiivi, medioituminen



<b>1</b>	<b>JOHDANTO.....</b>	<b>1</b>
1.1	TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHDAT JA TAVOITTEET .....	3
1.2	TUTKIMUSAINEISTO .....	6
1.3	TUTKIMUKSEN TEOREETTINEN VIITEKEHYS .....	7
1.4	RUOKA JA RUOANVALMISTUS SOSIAALISENA ILMIÖNÄ .....	8
<b>2</b>	<b>TEKSTILAJI – YHTEISÖN KIELELLINEN KÄYTÄNTÖ.....</b>	<b>11</b>
2.1	GENEERINEN RAKENNE.....	12
2.2	SOSIAALINEN VERKOSTO .....	14
2.2.1	<i>Diskurssiyhteisö .....</i>	<i>14</i>
2.2.2	<i>Identiteetin ilmaisut tekstissä .....</i>	<i>15</i>
2.3	TEKSTILAJIN VIESTINNÄLLISET TAVOITTEET.....	16
2.3.1	<i>Viestintästrategioiden nelikentät .....</i>	<i>18</i>
2.3.2	<i>Viestinnällinen tavoite mediatutkimuksen näkökulmasta .....</i>	<i>20</i>
<b>3</b>	<b>KEITTOKIRJAN ESIPUHEEN ELEMENTIT .....</b>	<b>22</b>
3.1	KEITTOKIRJAN TARKOITUKSEN KUVAUS .....	23
3.1.1	<i>Ruoan määrittely .....</i>	<i>23</i>
3.1.2	<i>Näkökulmia ruoanvalmistukseen .....</i>	<i>24</i>
3.1.3	<i>Keittokirjan tavoite .....</i>	<i>25</i>
3.2	RESEPTIEN KUVAILU JA PERUSTELU .....	26
3.3	OHJEET KIRJAN KÄYTTÄMISEEN.....	28
3.4	KOHDEYLEISÖN KUVAUS .....	30
3.5	KIITOKSET .....	31
<b>4</b>	<b>MEDIAKOKIN TARINA .....</b>	<b>32</b>
4.1	TARINAN JUONI.....	34
4.2	KOKKI SYRJÄNEN TARINAN HAHMONA .....	38
<b>5</b>	<b>RUOANLAITTAJIEN DISKURSSIYHTEISÖ.....</b>	<b>39</b>
5.1	ISOÄITI, MAAILMAN PARAS KOKKI .....	41
5.2	GOURMET-KOKIT JA MEDIAKOKIT .....	42
5.3	RUOKAHARRASTAJAT ELI KULINARISTIT.....	45

<b>6</b>	<b>KEITTOKIRJAN ESIPUHEEN VIESTINNÄLLISET TAVOITTEET.....</b>	<b>46</b>
6.1	KIRJAN ESITTELY LUKIJAN INFORMOINTINA .....	47
6.2	TARINAN KERRONTA SUHTEEN LUOMISEN KEINONA .....	49
6.3	ELÄMÄNTAPAOHJEET INSPIRAATION ANTAJINA .....	52
6.4	KOKKIHAHMO MYYNNIN EDISTÄMISEN KEINONA .....	54
<b>7</b>	<b>PÄÄTELMÄT.....</b>	<b>55</b>
	<b>LÄHTEET .....</b>	<b>59</b>
	<b>LIITTEET.....</b>	<b>63</b>

# 1 Johdanto

Ollessani yksinelävä opiskelija söin suurimman osan aterioistani muualla kuin kotona: koulun ruokalassa, kaupungilla tai ystävien luona; kotiäiti-vuosina taas valmistin perheelleni aterian viisi kertaa päivässä. Suhde ruokaan ja ruoanvalmistukseen voi vaihdella suuresti elämäntilanteen mukaan, mutta eroja on myös siinä, miten ja miksi ruokaa ylipäätään valmistaa.

Nykyään ruoka on minulle harrastus, jossa syömisen ja seurustelun lisäksi tärkeää on reseptien keräily, erilaisten ohjeiden kokeilu ja opetteleminen sekä ennen kaikkea ruokakokemusten jakaminen toisten kanssa. Ruoanvalmistus on taito, jonka hallitseminen tuottaa suurta tyydytystä, makunautinnoista puhumattakaan. Pidän myös keittokirjoista, sillä niissä yhdistyvät kaksi mieluista harrastusta: lukeminen ja kokkaaminen. Ei siis ihme, että myös tämä tutkielma sai alkunsa keittiöni kirjahyllyltä löytyneestä ruokakirjasta.

Ruoanvalmistuksesta puhutaan nykyään useammin harrastuksena kuin pakollisena kotityönä. Koska itse valmistetulle ja kotona nautitulle aterialle on luke-maton määrä erilaisia vaihtoehtoja, ei edes perheellisen tarvitse laittaa ruokaa pakon edessä. Perheen kesken nautitut yhteiset ateriat ovat vähentyneet, ja ne voivatkin olla tärkeitä juuri siksi, että ne eivät enää välttämättä ole jokapäiväisiä (Mäkelä 2003, 40). Harvat yhdessä syömisen kerrat lisäävät ruoanlaittajan paineita tuottaa onnistunut ateria silloin, kun on onnistunut saamaan koko katraan pöydän ääreen, varsinkin kun vaihtoehtona ja vertailukohteena on usein ammattilaisen valmistama aterialle. Tähän tarpeeseen sekä keittokirjojen kustantajat että oheistuotteiden valmistajat mielellään vastaavat: harrastelijakokille tarjotaan mahdollisuutta ostaa osansa ammattitaidosta eri tuotteiden muodossa.

Varjonen (2001, 73) näkee ruokaharrastuksen vastapainona persoonattomalle valmisruoalle. Toisin kuin valmisruokiin, liittyy itse tehtyyn ruokaan yleensä positiivinen tunne, kuten ilo onnistumisesta ja oppimisesta tai huolenpidon ja rakkauden tunne. Valmisruoka sen sijaan koetaan useimmin persoonattomaksi massatuotteeksi, johon tunnetta ei liity. Ilmiön voi havaita myös valmisruokayhtiöiden mainonnassa, jossa tunteet ja elämyksellisyys halutaan yhdistää mukavuuteen ja helppouteen. Markkinoita kasvatetaan myös kehittämällä tuotteita, joissa rutiininomaiset, likaiset ja aikaa vievät vaiheet on jo tehty, ja ostajalle jäävät enää mielihyvää tuottavat valinta, kypsentäminen ja maustaminen.

Laajalle levinnyt ruokaharrastus näkyy mediassa viihteellisinä ruoka-ohjelmina, internetin ruokasivustoina ja lehtien ruokajuttujen laajana kirjona. Myös keittokirjat ovat yhä useammin ruokaan liittyviä tarinakirjoja kuin keittämisen apuvälineitä (Varjonen 2001, 73). Ne ovat myös viihteellistyneet ”yöpöytäkirjoiksi”, joita selaillaan enemmän hovin ja inspiraation kuin varsinaisen ruoanlaiton ohjeistuksen vuoksi. Keittokirja voikin olla omistajalleen esimerkiksi käsikirja, inspiraation lähde, katselukirja, sisustuksellinen elementti tai ulkoinen merkki kulinaarisesta sivistyksestä.

Ruoanvalmistamisen viihteellistyminen näkyy myös siinä, miten television myötä kokeista on tullut julkisuuden henkilöitä (Eronen 2007, 53). Suomessa yksi eniten uusia julkiksia tuottanut ruokaohjelma on ollut MTV3:lla vuosina 1999–2004 esitetty Kokkisota. Alun perin ulkomaisen formaattiohjelman nimestä muodostui käsite hauskalle yhdessäololle keittiössä: tärkeintä ei enää ollutkaan tarkka reseptien noudattaminen vaan improvisointi, kokeilu ja ruokaan enemmän tai vähemmän liittyvä jutustelu. Tv-ohjelman imussa Sukula, Syrjänen ja muut kokkisotakokit ovat viime vuosina julkaisseet yhteensä lähes 20 keittokirjaa, avanneet useita ravintoloita, esiintyneet uusissa ruokaohjelmissa sekä markkinoineet ruokaa raaka-aineista eineksiin (Koppi-



nen/HS 17.11.2007).

Kokkien kiertäminen, tai kierrättäminen, ohjelmasta toiseen ja välillä ravintolan kautta keittokirjan kanteen ja ruokalehden sivuille on yksi esimerkki nyky-yhteiskunnan medioitumisesta. *Medioituminen* on merkityksen liikettä tekstistä toiseen, diskurssista toiseen ja tapahtumasta toiseen (Silverstone 1999, 13). Medioituvassa kulttuurissa myös teokset, jotka hybridimäisesti yhdistävät ominaisuuksia ja sisältöä eri medioista ovat tulleet varsin yleisiksi (Lehtonen 2001, 83). Yksi esimerkki tästä on Harri Syrjäsen keittokirja *Soppamies*, jonka sisältö ja kuvitus ovat suoraan samannimisestä tv-ohjelmasta. Kuvaavaa on, että kyseisen keittokirjan esipuheen tärkein sisältö on kuvaus siitä, miten Syrjäsen päätyi Soppamieheksi, eikä itse keittokirjan sisällön esittely. Sisältö onkin monistettu mediasta toiseen hyvin kustannustehokkaalla tavalla.

Tunnettu tv-kokki takaa näkyvyyden uudelle keittokirjalle, joten ei ole ihme, että kustantajat suosivat kirjailijoina jo mainetta keränneitä keittiömestareita. Kirjailijaksi pääsy helpottuu, jos on aiemmin onnistunut luomaan itsestään tunnetun mediahenkilön (Lehtonen 2001, 151). Kokin maine toimii takuuna sille, että kirjan reseptit ovat hyviksi havaittuja ja kirja siten ostamisen arvoinen. Kuluttajan näkökulmasta lisäarvo on tarpeen, sillä pelkkiä reseptejä on saatavilla rajattomasti myös ilmaiseksi. Jokaisella kokilla on oma näkemyksensä siitä, millaista on hyvä ruoka ja miksi sitä kannattaa itse valmistaa.

### **1.1 Tutkimuksen lähtökohdat ja tavoitteet**

Keittokirjoja on aiemmin tutkittu enimmäkseen kotitaloustieteessä ja muilla kuin kielitieteellisillä menetelmillä: tutkimuksen aiheina ovat olleet esimerkiksi ruokakäyttäytymisen ja elämäntavan yhteys (Johansson 2003), keittokirjojen

kuvituksen muutos (Nevalainen 2003) sekä keittokirjojen sisällön historiallinen kehitys ruokatalouden hoidon näkökulmasta (Nieminen 1998).

Tämän työn näkökulma keittokirjaan on tekstilajilähtöinen: keittokirja on koelma erilaisia tekstejä, joilla kaikilla on oma viestinnällinen tehtävänsä. Keittokirja on myös painettu media, joka on tarkoitettu erilaisten merkitysten välittämiseen. Ruokakirjallisuus on oma, laaja genrensä, johon liittyy useita alalajeja, kuten reseptit, ruokatarinat tai erilaisia aatteita esittelevät tekstit. Tässä työssä keskityn näistä teksteistä tunnettujen kokkien kirjoittamien keittokirjojen esipuheisiin.

Analysoimalla tekstiä tietyn tekstilajin näkökulmasta on mahdollista yrittää vastata kysymykseen, miksi kielenkäyttö juuri siinä tekstissä on muotoutunut sellaiseksi kuin se on (Bhatia 2004, 22). Kirjoitettu teksti linkittyy erilaisiin viestinnällisiin tavoitteisiin, jotka nousevat tekstin sosiaalisista, intersubjektisista ja ammatillisista konteksteista. Teksti myös konstruoi kuvailemaansa todellisuutta ja uudistaa siinä esiintyviä sosiaalisia suhteita. Lisäksi kirjoittaminen on henkilökohtainen ja sosio-kulttuurinen identiteetin ilmaisu, jossa kirjoittaja antaa viitteitä oman luovuutensa lisäksi niistä yhteisöistä, joihin kuuluu. (Candlin ym. 1999, 2.)

Akateemisten oppikirjojen esipuheita tutkinut Luzón (1999) määrittelee *esipuheen* interaktiiviseksi tekstilajiksi, jolla on kaksi tavoitetta. Ensinnäkin kirjoittaja pyrkii esipuheen avulla helpottamaan kirjan lukemista esittelemällä sen sisältöä. Toiseksi kirjoittaja haluaa vakuuttaa lukijan kirjan hyvydestä. Oletukseni on, että nämä kaksi eri tavoitetta, tiedon lisääminen ja kirjatutteen myyminen, näkyvät myös keittokirjojen esipuheissa. Keittokirjojen yleisestä viihteellistymisestä huolimatta niillä on kuitenkin edelleen myös informatiivinen merkitys. Onkin mielenkiintoista, millä tavoin kirjan sisältöä lukijalle toisaalta esitellään ja toisaalta perustellaan: korostuuko esipuheissa johdanto-

maisesti tuleva tekstisisältö vai lähenevätkö ne takakansitekstejä, joilla on selkeämmin, ja myös yleisesti hyväksytymmin, markkinoiva funktio (Valor 2005, 41)?

Tämän työn tavoitteena on tutkia, millainen tekstilaji on keittokirjan esipuhe. Tarkastelen esipuheita ensinnäkin niistä löytyvien rakenteellisten ominaisuuksien valossa: millaisista elementeistä ne koostuvat, ja miten eri elementit tai vaiheet koostavat ja kuljettavat eteenpäin tekstin sanomaa. Erityisen kiinnostuksen kohteena on, miten ja missä suhteessa keittokirjojen esipuheissa näkyvät toisaalta tiedon lisäämiseen pyrkivät ja toisaalta myynninedistämiseen tarkoitettut tekstin osat.

Toiseksi tarkastelen tekstejä niihin liittyvän diskurssiyhteisön näkökulmasta. Tarkastelun kohteeksi tulee siten kirjoittajan ja lukijan suhde; ja erityisesti ne identiteetit, joita eri osapuolille tekstissä annetaan tai oletetaan. Tavoitteena on esimerkkitekstien avulla hahmotella ruokayhteisön jäsenten rooleja ja piirteitä sekä sitä, millaisina teksteissä näyttäytyvät ruoanlaiton ammattilaiset ja harrastajat. Ruoanvalmistuksen medioituminen näkyy siinä, miten raja ammattilaisen ja harrastajan välillä on madaltunut ja osittain hävinnyt; hyvänä esimerkkinä tästä ovat tv-kokit, jotka vierailevat yksityiskodeissa kokkaamassa tai uusi tv-ohjelma, jossa ruokaharrastajien joukosta etsitään ”Mestarikokkia”.

Kolmas, ja tekstilajin määrittelyn kannalta tärkein, aihe tässä tutkielmassa on keittokirjojen esipuheiden viestinnällinen tavoite: miten paljon ja missä suhteessa niissä esiintyy tietoa, myyntiä ja viihdettä? Entä miten esipuheissa näkyy keittokirjan funktion muuttuminen viihteellisempään suuntaan?



## **1.2 Tutkimusaineisto**

Tutkimusaineistoni koostuu 12 keittokirjan esipuheista. Valitsin keittokirjoja vuosilta 2002–2006 tekijän perusteella: kaikki kirjoittajat ovat suomalaisia kokkeja, joiden reseptejä on julkaistu myös muissa medioissa kuin keittokirjassa, ja monilla on lisäksi oma ravintola. Voidaankin ajatella, että laajasti julkisuutta saanut kokki on ruokaan liittyvän diskurssiyhteisön kokeneimpia jäseniä ja siten hänellä on suuri vaikutus siihen, millaisen sisällön diskurssi saa (diskurssiyhteisöstä esim. Swales 1990: 24–27).

Koska tärkein valintakriteerini oli tekijän henkilöllisyys ja näkyvä asema suomalaisessa, ruokaan liittyvässä diskurssiyhteisössä, aineistoni ulkopuolelle rajautuivat esimerkiksi käännöskirjallisuus, erilaisten yritysten tai yhdistysten julkaisemat kirjat sekä kirjat, joiden nimessä viitataan tiettyyn elämänvaiheeseen tai kohderyhmään. En siis valinnut mukaan esipuhetekstejä vaikkapa Jamie Oliverin teoksista, Painonvartioijoiden keittokirjoista tai keliakiaa sairastavan lapsen vanhemmille tehdystä oppaasta.

Valitessani aineistoksi keittokirjojen esipuhetekstejä tulen samalla olettaneeksi, että kyseessä on tietty tekstilaji. Valituilla teksteillä on siis niin paljon samankaltaisia ominaisuuksia, että ne voidaan niputtaa yhteen. Kuitenkin tekstien sisällä on myös niin paljon eroavaisuuksia, että niitä on mielekästä tutkia. (Shore ja Mäntynen 2006, 11)

Jo ensilukemalta voi todeta, että aineistoni esipuheita yhdistävät ainakin otsikointi, tekstin lopussa oleva allekirjoitus sekä sijainti kirjan ensisivuilla. On myös helposti havaittavissa, että kirjoittaja voi leikitellä niin otsikolla kuin omalla allekirjoituksellaan itse tekstin sisällöstä puhumattakaan. Tämä kuvaa tekstilajin käsitteelle tyypillistä paradoksaalisuutta: tekstilajia määrittelee sille



tyypillinen tekstuaalinen muoto, jota diskurssiyhteisön kokenut edustaja voi muovata luodessaan siitä uusia muotoja (Bhatia 2004, 25).

### **1.3 Tutkimuksen teoreettinen viitekehys**

Tutkimukseni kielitieteellisen teoriataustan muodostavat diskurssianalyysi ja tekstilajitutkimus. Tekstien kontekstia tarkastelen lisäksi sosiologisen ruokaututkimuksen valossa. Diskurssianalyysin keskeisimpiä oletuksia on, että kielenkäyttäjät rakentavat sosiaalista todellisuutta usein rinnakkaisten ja keskenään kilpailevien diskurssien kautta. Sosiaalisen todellisuuden lisäksi erilaisissa diskursseissa rakentuu myös identiteettejä siinä toimimiselle ja olemiselle. (Jokinen ym. 1993, 17–18) Erilaiset ruokaan liittyvät diskurssit kilpailevat näkyvästä asemasta mediassa: yksi esimerkki on valmisruoka, josta valmisruokayhtiöillä ja ammattikokeilla on hyvin erilaiset näkemykset.

*Diskurssi* representoi tietyn palan maailmaa tietyistä näkökulmasta: se on kielenkäyttöä sosiaalisessa merkityksessä. *Diskurssianalyysin* tavoitteena on analysoida tekstejä (puhuttuja tai kirjoitettuja) niiden sosiokulttuurisessa ympäristössä. Tekstistä voidaankin siis tutkia, mitä tiettyä maailmaa se edustaa ja mistä näkökulmasta siihen maailmaan katsotaan korostaen usein siinä esiintyviä sosiaalisia suhteita ja identiteettejä. (Bhatia 2004, 3; Fairclough mm. 1995, 2003) Kielellisen analyysin avulla on mahdollista osoittaa, miten ja miksi teksti saa merkityksensä. Kun analyysiin yhdistetään myös tilanne- ja kulttuurikontekstin tarkastelu, voidaan arvioida tekstin onnistumista sen omissa tavoitteissa. (Halliday 1994, xv)

Diskursiivista tapahtumaa voi tarkastella kolmesta näkökulmasta: kirjoitettuna tekstinä, diskurssikäytäntönä ja sosiaalisena käytäntönä. Diskurssikäytännön rooli on yhdistää teksti ja sosiaalinen tapahtuma toisiinsa; se välittää merkityk-

siä sosiaalisesta tapahtumasta tekstiin ja takaisin (Fairclough 1993, 136).

*Tekstilajilla* tai *genrellä* tarkoitetaan yleisesti tekstejä, joilla on niin paljon yhteisiä ominaisuuksia, että ne voidaan niputtaa yhteen (Shore ja Mäntynen 2006, 11). Kielitieteellinen tekstilajitutkimus tarkastelee tekstiä tietyn tekstilajin edustajana ensinnäkin tutkimalla sen kielellisiä piirteitä, kuten rakennetta. Toiseksi tekstilaji voidaan nähdä osana sosiaalista verkostoa ja tarkastella sitä osana diskurssiyhteisöä, jolle teksti kuuluu. Kolmanneksi tekstilajia voi kuvata sille tyypillisen viestinnällisen tavoitteen kautta. (Mäntynen 2006, 42)

Myös tässä työssä tekstin viestinnällinen tavoite on yksi kolmesta tekstilajia määrittävästä tekijästä; kaksi muuta kriteeriä ovat tekstin rakenne ja se diskurssiyhteisö, joka tekstiä käyttää. Tekstin rakenne liittyy mediaan, jossa teksti julkaistaan eli keittokirjaan. Diskurssiyhteisöä taas määrittää se aihe, jonka ympärille yhteisö on muodostunut eli ruoka ja sen valmistus.

Tutkielmani pohjautuu pitkälti Swalesin (1990) ja Bhatian (1993, 2004) näkemyksiin diskurssianalyttisestä tekstilajitutkimuksesta. Hasanin (1985) teoriaa tekstilajista rakennepotentiaalina edelleen kehittäneet Swales (1990) ja Bhatia (1993, 2004) korostavat diskurssiyhteisön, sen päämäärien ja kulttuurin merkitystä tekstilajin määrittelyssä. Tutkimuksessa tekstin rakennetta suuremman painon saa siis se sosiaalinen ympäristö, josta tekstin tulkinnat kumpuavat.

#### **1.4 Ruoka ja ruoanvalmistus sosiaalisena ilmiönä**

Ruoka ja siihen liitettävät merkitykset kuvastavat hyvin modernin yhteiskunnan ja medioituneen kulttuurin aiheuttamia ristiriitoja ja toisaalta tarjoamia lukuisia keinoja määritellä oma itse kulutuksen avulla. Yhä mutkistuva suhde ruokaan heijastuu myös keittokirjoihin, joita on viime vuosiin saakka painettu

kiihtyvällä tahdilla.

Giddensin (1991, 201) mukaan medioitunut ja pirstaloitunut yhteiskunta tuottaa yksilölle ainakin kolmenlaisia ongelmia. Ensinnäkin nykyihmisen on vaikea tietää, miten suhtautua kaikkeen ympärillä tapahtuvaan, sillä mediavälitteissä merkityksen muodostuksessa kokemukset fragmentoituvat ja yhdessä koetut kokemukset vähenevät. Toiseksi, lukuisat valittavissa olevat elämäntyyli-aiheuttavat voimattomuuden tunteita valinnan ollessa liian vaikeaa. Selvien auktoriteettien puuttuminen antaa tilaa ääri-ilmiöille ja erilaisille guruille, mikä osaltaan selittää kokkien nousemista julkisiksi henkilöiksi. Kolmanneksi, narratiivi omasta itsestä on koottava olosuhteissa, joissa henkilökohtaiset arvotukset ja kuluttamiseen yllyttävät viestit kohtaavat. Mainosmaailman ihanneihmisen edessä itse kukin kokee toisinaan riittämättömyyden tunteita ja ruoka onkin yksi keino määritellä oma itse mieleisempään suuntaan. ”Moderni kulutus kuvastaa kaikkein kattavimmin ja intensiivisimmin sitä dynaamista minuuden luomisen kehää, jossa ruoka kiertyy sanoiksi”, toteaa Falk (1994, 36) osuvasti.

Vanhakantaisessa yhteisössä, jossa kulttuurinen järjestys määräsi, mitä syödään ja milloin, ei ihmisille jäänyt juurikaan vapautta oman makunsa suhteen, vaan ruokailua säätelivät erilaiset ruokatabut ja -rituaalit (Falk 1994, 13). Tällöin yksilö säästy turhan tietämisen tuskalta ja valinnan vaikeudelta mutta myös vapaudelta toteuttaa omia mieltymyksiään ja näkemyksiään. Esimerkiksi sotien jälkeisessä Suomessa ruoan säännöstely ja pula elintarvikkeista määrittivät ruokailua; sitä syötiin, mitä saatiin. Sokeri ja rasva olivat kortilla, toisin kuin nykyisin, ja saatavuusongelmat pitivät huolen siitä, ettei liikakäyttöä esiintynyt. Sota-ajan niukkuuden kokenut isoäitini leipoi aina pullaa lauantaisin, sillä hän halusi hemmotella läheisiään tarjoamalla omakemiään herkkuja. Kun itse leivon pullaa, joudun ottamaan kantaa moniin asioihin, joilta mummini säästy: hänen ei tarvinnut pohtia sokerin korkeaa GI-arvoa, kananmunien kolesterolia



tai voin suurta tyydyttyneen rasvahapon pitoisuutta. Mummini mieleen ei olisi myöskään tullut pohtia, millaisen rooliesikuvan hän tyttärilleen antaa keskittymällä ruoanlaittoon ja erityisesti vävyjensä hemmotteluun.

Falk (1994, 25) kuvaa yhteiskunnan kehitystä kohti lähes rajatonta yksilöllisyyttä juuri syömisen näkökulmasta. Yhteiset, rituaalinomaiset ateriat ovat vähentyneet jopa ydinperheen sisällä, eikä yhteisöä kokoavaa, yhtä tapaa syödä enää ole. Aterian rooli yhteisöllisyyttä luovana käytäntönä on lähes hävinnyt, ja se on saanut modernissa yhteiskunnassa uuden, enemmän viestintään painottuvan roolin. Falk (mp.) käyttää käsitettä *communion*, ehtoollinen, jolla hän tarkoittaa saman ruoan nauttimista yhdessä (kirkossa tai muussa yhteisössä) ja vertaa sitä viestintään, *communication*, ruoan jakamiseen puheen avulla. Tästä esimerkkinä hän käyttää tilannetta, jossa ystävät kokoontuvat yhdessä ravintolaan syömään, mutta kukin tilaa ruokansa listalta oman makunsa mukaan. Sosiaalinen tapahtuma, ravintolassa syöminen, on jaettu kokemus, mutta yhteys osallistujien välille muodostuu puheen, ei nautitun ruoan, avulla (mt. 34).

Ruoka ei ole koskaan pelkästään ravintoa, vaan sen avulla rakennetaan sekä yksilöllisiä että yhteisöllisiä identiteettejä ja viestitään sosiaalista statusta (Aarva ym. 2006, 29). Vanhaa sanontaa mukaillen Mäkelä (2003, 71) onkin osuvasti todennut että ”nykyelämässä jokainen on oman elämänsä kokki” viitaten siihen, miten ruoan valinnan ja ruokadiskursseihin osallistumisen kautta on nykyään mahdollista muokata omaa imagoa mieleisekseen. Kauppojen yltäkylläisen tarjonnan vuoksi edes raha ei ole ylitsempääsemätön este kulinaristisen maineen hankinnassa. Käsityötaito on yhä arvostettua, ja valmisruokia pyritään usein välttämään juuri ruoanvalmistukseen liittyvien sosiaalisten normien ja rooliodotusten vuoksi (Berg ja Pajunen, 2003, 37).

Mäkelä (2003, 65) toteaaakin, että erityisesti vieraille tarjottavalla ruoalla on suuri merkitys siihen, millainen vaikutelma itsestä annetaan. Kahvin sijaan



vieraille tarjotaan nykyään usein päivällinen, mikä edellyttää aikaa ja vaivaa vaativia järjestelyjä. Päivälliskutsuihin voi liittyä myös leikkimielistä kilpailua: isäntäväki pyrkii ylittämään edelliskerran tarjoilut, jolloin vastavuoroisuus voi aiheuttaa paineita. Ruoanvalmistuksen ydin onkin usein muille tekemisessä: sen avulla hoidetaan sosiaalisia suhteita ja osoitetaan välittämistä perheelle tai ystäville. (Mäkelä 2003, 53)

Ruoanvalmistuksen harrastamisen lisääntyminen voi olla yksi syy siihen, että kotitalouksien ruokamenoista huomattavimman erän muodostavat edelleen perinteiset raaka-aineet ja ruoka valmistetaan useimmiten itse kotona (Berg ja Pajunen, 2003, 40) Koko elintarvikkeiden kirjo käsittelemättömistä raaka-aineista valmiisiin aterioihin tulee nykyään lähes täysin kauppojen hyllyiltä. Enemmistö tämän päivän suomalaisista onkin ruoan kuluttajia, eikä enää tuottajia, kuten vielä usein oli ennen sotia (Mäkelä 2002, 9).

## **2 Tekstilaji – yhteisön kielellinen käytäntö**

Tekstilaji koostuu samankaltaisista teksteistä, joita tuotetaan ja tulkitaan tietyn odotushorosontin mukaisesti. Kielenkäyttö on konventionalistunut erilaisiksi tekstilajeiksi, joilla on omat tyypilliset rakenteensa, käyttäjänsä ja viestinnälliset tavoitteensa. Tekstin prototyypisyys, se miten tyypillinen yksittäinen teksti on juuri kyseisessä tekstilajissa, riippuu puolestaan tekstin muodosta, rakenteesta ja sisällöstä (Swales 1990, 9). Tekstilajit eivät kuitenkaan ole staattisia, vaan jatkavat koko ajan kehittymistään, kun yhä uudet kirjoittajat osallistuvat keskusteluun siitä, minkälaisia tekstejä tietty laji voi sisältää (Bhatia 2004, 23). Näin esipuhekin muotoutuu aina eri sisältöiseksi ja rakenteiseksi kirjoittajan ja kirjan tavoitteiden mukaisesti, eikä sanakirjan määritelmä riitä kattamaan niitä kaikkia yksittäisiä esiintymiä, jotka ovat jostakin näkökulmasta esipuheeksi

määriteltävissä.

Bhatia (2004, 22–23) tiivistää *tekstilajin* eri näkemysten pohjalta seuraavasti:

- Tekstilaji on tietyn diskurssiyhteisön jäsenen tunnistettavissa oleva vuorovaikutuksellinen tapahtuma.
- Tekstilaji on järjestäytynyt ja konventionaalistunut rakennelma, joka rajoittaa ja määrittelee kirjoittajan vaihtoehtoja niin ilmaisun kuin kieliasunkin kannalta.
- Tietyn yhteisön kokenut jäsen ymmärtää ja osaa käyttää tekstilajia paremmin kuin kokemattomampi jäsen; hän pystyy myös rikkomaan tekstilajin sääntöjä ja siten edistämään omia tai yhteisönsä tarkoituksia.
- Tekstilaji heijastaa yhteisön kulttuuria ja keskittyy siten yhteisön sosiaalisiin käytänteisiin.

Kielitieteellinen tekstilajitutkimus tarkastelee kirjallisia diskursseja osana laajempaa kontekstia. Keskiössä on tekstin rakentumisen lisäksi se, miten tekstiä tulkitaan, käytetään ja hyväksikäytetään tietyssä yhteisössä sen tavoitteiden saavuttamiseksi (Bhatia 2004, 20). Kirjallisuuden- ja median tutkimuksessa genren käsite on laajempi, ja kattaa isompia kokonaisuuksia yksittäisten tekstien sijaan (Shore ja Mäntynen 2006, 41). Tämän jaottelun mukaisesti tässä työssä keittokirjallisuus on oma genrensä, johon kuuluu erilaisia tekstilajeja, kuten esimerkkiaineistoni keittokirjan esipuheet.

## **2.1 Geneerinen rakenne**

Jo yhden sivun teksti jakaantuu yleensä eri kappaleiksi jotta lukijan olisi se helpompi ymmärtää. Lisäksi kirjoittaja pystyy näin organisoimaan ajatuksensa,

kuljettamaan niitä loogisesti eteenpäin ja samalla myös vakuuttamaan lukijan tekstin järjellisydestä. Tekstin eri osioilla on myös erilaiset tehtävät: esimerkiksi reseptin ainesluettelo kertoo, millaisia tarvikkeita ruokalajin valmistamiseen tarvitaan kun taas itse ohje neuvoo kohta kohdalta, miten kokkauksessa tulisi edetä.

Tekstilajille tyypillinen rakenne muotoutuu viestinnällisen tavoitteen perusteella. Tietyn genren sisään rakentunutta logiikkaa voi siten ymmärtää paremmin tulkitsemalla tekstin rakenteessa olevia säännönmukaisuuksia. Tekstin vuorovaikutuksellinen tavoite täyttyy retoristen vaiheiden kautta. Vaiheet ovat geneerisen rakenteen määritteleviä elementtejä; yksittäisellä kirjoittajalla puolestaan on mahdollisuus valita, miten hän eri vaiheita käyttää. (Bhatia 1993, 30–32)

Hasanin (1985, 56–61) mukaan tiettyyn tekstilajiin kuuluva teksti sisältää juuri siihen tekstilajiin kuuluvat välttämättömät elementit. Tekstin rakenne puolestaan tarkoittaa sitä, miten kyseisen tekstin eri elementit ovat järjestyneet. Tekstilajin rakennepotentiaali koostuu Hasanin näkemyksissä viidestä ulottuvuudesta. Tekstin rakenne-elementti voi ensinnäkin olla tekstilajissa pakollinen tai mahdollinen. Toiseksi elementin sijainti juuri tietyssä kohdassa voi olla joko pakollista tai mahdollista. Kolmanneksi elementtiä voi tarkastella sen mukaan, miten usein se voi tekstissä esiintyä.

Faircloughin (1997 [1995], 112–114) mukaan tekstilaji voidaan määritellä *skemaattiseksi struktuuriksi*, joka koostuu joko pakollisista tai osin pakollisista ja osin valinnaisista vaiheista, jotka esiintyvät jokseenkin säännöllisessä järjestyksessä. Samaan lajiin kuuluvat tekstit sisältävät siis samankaltaisia jaksoja. Myöhemmin Fairclough (2003, 72) toteaa myös, ettei aina ole mahdollista tai edes hyödyllistä tutkia tekstin geneeristä rakennetta: mitä vapaamuotoisempi teksti, sitä pienempi merkitys sen rakenteella on. Rakenteen tarkastelusta on



kuitenkin hyötyä silloin, kun kyseessä on strateginen ja selvästi tavoitteellinen teksti. Useiden tekstien kohdalla taas rakenteen tarkastelu pakollisten elementtien avulla osoittautuu hyödyttömäksi, sillä yksittäinen teksti on aina kirjoittajansa näköinen muunnos tekstilajille tyypillisestä tekstistä.

## **2.2 Sosiaalinen verkosto**

Tekstilaji vuorovaikutuksen muotona luo tietynlaisia sosiaalisia suhteita tekstin osallistujien välille. Tekstissä toimiva sosiaalinen toimija voi olla esimerkiksi organisaatio, ryhmä tai yksilö. Yksi genretutkimuksen näkökulman tulisikin olla, miten tekstissä luodaan sosiaalista hierarkiaa ja etäisyyttä toimijoiden välille. (Fairclough 2003, 75)

Swales (1990) liittää tekstilajin diskurssiyhteisöön ja tiettyyn toimintaan, kuten esimerkiksi englannin kielen opiskeluun. Swalesin (mt. 9) määritelmässä *diskurssiyhteisö* on sosio-retorinen verkosto, joka on muodostunut yhteisten tavoitteiden saavuttamista varten. Yhteisön kokeneet jäsenet tunnistavat ja osaavat käyttää yhteisölle kuuluvia *tekstilajeja*, jotka puolestaan koostuvat teksteistä sekä niiden tuottamisen ja tulkinnan prosesseista eli *toiminnasta* (task). Viestinnällinen tavoite yhdistää näitä kolmea: se ohjaa diskurssiyhteisön kielellistä toimintaa ja määrittää sekä tekstilajin että tehtävän ominaisuudet.

### **2.2.1 Diskurssiyhteisö**

Diskurssiyhteisön tulee Swalesin (1990: 24–27) mukaan täyttää seuraavat kuusi kriteeriä:

1. Diskurssiyhteisöllä on yhteiset ja julkiset päämäärät
2. Sen jäsenillä on mahdollisuus keskinäiseen kommunikointiin



3. Jäsenten välisen kommunikoinnin tavoitteena on tiedon lisääminen
4. Diskurssiyhteisö käyttää tiettyjä genreja toimintansa edistämiseen
5. Yhteisön jäsenet käyttävät myös erityissanastoa
6. Diskurssiyhteisöön kuuluu sekä aloittelijoita että kokeneita jäseniä

Shore ja Mäntynen (2006, 29) huomauttavat, että harvat yhteisöt ovat näin selkeästi rajattuja ja määriteltyjä. He näkevät ongelmallisena sen, että Swales kytkee tekstilajin määritelmän näin tiukasti rajattuun diskurssiyhteisöön, jolloin moni perinteinen genrekään ei hänen määritelmäänsä enää täytä. Swales (1990: 9) puolestaan perustelee kapeaa rajaustaan sillä, että tarkka määritelmä on käyttökelpoinen ja mahdollistaa hyödyllisen dialogin. Hän toteaa lisäksi, että selkeät kriteerit antavat muille mahdollisuuden kyseenalaistaa hänen mielipiteensä, sillä toisenlaisissa olosuhteissa toisenlaiset määritelmät voivat olla hänen esittämiään hyödyllisempiä. Kuten Shore ja Mäntynen (2006, 29) toteavat, Swales tarkastelee tekstilajia nimenomaan tieteellisen kirjoittamisen ja sen opettamisen näkökulmasta, ja kansainväliset tiedeyhteisöt täyttävätkin määritelmän helposti.

Kalliokosken (2006, 261) mukaan diskurssiyhteisön jäsenten roolit voivat olla myös epäsymmetrisiä, kuten lehden toimittajien ja lukijoiden erilaiset roolit. Tällöin kirjoittajat ja lukijat muodostavat yhdessä tekstiyhteisön, jolla on yhteisiä kielellisiä ja tekstuaalisia käytänteitä.

### **2.2.2 Identiteetin ilmaisut tekstissä**

Bhatia (2004, 158) näkee yhtenä tärkeänä tekstilajitutkimuksen tavoitteena tarkastella sitä, miten kirjoittaja ilmaisee erilaisia *identiteettejä*: ammatillista identiteettiä tietyn tieteen tai ammattikunnan edustajana, organisatorista identiteettiä tietyn yhteisön tai instituution edustajana, sosiaalista identiteettiä sosi-

aalisen ryhmän arvostettuna jäsenenä sekä individuaalista identiteettiä itseilmaisun osoituksena. Identiteetti on tekstiin kirjoittuva toiminnallinen kategoria eikä tiettyyn henkilöön liittyvä staattinen ominaisuus: identiteetti käsitteenä kuvaa sitä, miten ihmiset kieltä käyttäessään rakentavat itsestään ja toisistaan erilaisia määrittymiä (Jokinen ym 1999, 68).

Se, miten kirjoittajan identiteetti tekstissä rakentuu, on osa kirjoittajan ja lukijan suhdetta (Fairclough 1997, 166). Tekstianalyysissä tulisi kirjoittajan lisäksi huomioida ne tahot, jotka tekstin tuottamiseen ovat osallistuneet ja se lukijakunta, jolle teksti on suunnattu. Lukijakunta vaikuttaa tekstiin ainakin kahdella tavalla: mikä on oletettu tiedon taso ja onko kyseessä yksi vai monta henkilöä. Lukijoiden oletettu tietämys aiheesta vaikuttaa toisaalta siihen, miten teknistä teksti on ja toisaalta siihen, miten paljon ja millä tasolla tietoa annetaan. (Bhatia 1999, 26–28)

Kirjoittaja asemoi itsensä tekstiin viestien rehellisyyttään, uskottavuuttaan, sitoutuneisuuttaan ja suhdettaan sekä asiaan että lukijoihin. Kirjoittajan asema muodostuu kolmesta komponentista: totuudellisuus, asenteellisuus ja suhteellisuus. *Totuudellisuus* tarkoittaa kirjoittajan ottamaa kantaa väitteidensä totuuteen tai väitteiden muokkaamista kirjoittajan strategisten tavoitteiden mukaisesti. *Asenteella* tarkoitetaan tekstiin kirjoittuvia henkilökohtaisia ja ammatillisia uskomuksia, näkemyksiä ja tunteita. *Suhteellisuuudella* käsitetään kirjoittajan valitsema vuorovaikutuksen taso: miten kirjoittaja huomioi lukijan ja millaiseksi kirjoittajan ja lukijan etäisyys tekstissä muodostuu. (Hyland 1999, 101)

### **2.3 Tekstilajin viestinnälliset tavoitteet**

Viestintä on prosessi, jossa merkityksiä luodaan ja vaihdetaan ja jossa kaikilla osallistujilla on mahdollisuus aktiivisuuteen ja aloitteellisuuteen. Swalesin

(1990, 46) ja myöhemmin Bhatian (1993, 13) mukaan tekstilajin tärkein kriteeri on sen viestinnällinen tavoite, se, mitä tekstillä halutaan saavuttaa. Viestinnällisen tavoitteen merkitys korostuu erityisesti suhteessa tekstin rakentamiseen, vaikka rakenne onkin usein helpommin määriteltävissä. Swales (mp.) toteaaakin, että jo toteamus siitä, että joidenkin tekstilajien viestinnällistä tavoitetta on hankala määritellä, on sinänsä arvokas.

Fairclough (2003, 70–71) huomauttaa, että tavoitteen korostaminen tekstilajin ensisijaisena kriteerinä on joissain tapauksissa ongelmallista, sillä jotkin genret ovat tavoitteellisempia kuin toiset. Tavoitetta tulisikin hänen mukaansa pohtia ennemminkin kysymällä ”mitä ihmiset tekevät diskurssin välityksellä”.

Myös Askehave (1999, 19) suhtautuu kriittisesti Swalesin ja Bhatian näkemyksiin siitä, että viestinnällinen tavoite on tärkein tekstilajin määritelmä. Hänen mukaansa ’viestinnällinen tavoite’ voi sisältää useita erilaisia tavoitteita ja käsite on siten laaja ja hankalasti sovellettavissa. Näin esimerkiksi esipuheen määrittäminen ’kirjaan johdattelevaksi tekstilajiksi’ jättäisi kokonaan huomiotta siinä mahdollisesti esiintyvät muut tavoitteet. Askehave (ma. 22) kysyykin, mikä tekstin tavoitteista on se, jonka mukaan se luokitellaan tiettyyn lajiin kuuluvaksi?

Askehave (1999, 20–21) toteaa myös, että tekstillä voi olla ’virallisen’ tavoitteen lisäksi ’piilossa’ olevia tavoitteita, joiden tavoittamista varten on tarpeellista tutkia tekstin lisäksi tarkemmin sen kontekstia ja tekstiin osallistujia. Tekstistä löytyviä piilotavoitteita voivat olla esimerkiksi yleisen mielipiteen muokkaaminen tai luotettavan imagon luominen. Yhteistä piilotavoitteille on, että ne eivät liity pelkästään yhteen tekstilajiin, ne ovat hyvin subjektiivisia ja niitä on rajaton määrä.

Kritiikistä huolimatta ’viestinnällinen tavoite’ on yhä käyttökelpoinen käsite,



varsinkin jos sen monimuotoisuus ja –merkityksellisyys otetaan huomioon, kuten Lassen (2006, 505) huomauttaa. Lehdistötiedotteita tekstilajin näkökulmasta tarkastelevassa artikkelissaan Lassen (mp.) käyttää viestinnällisen tavoitteen sijaan käsitettä *retorinen tavoite*, jolla hän tarkoittaa niitä päämääriä, jotka ovat määriteltävissä tietyn tekstin ja sen kontekstin perusteella. Hän (ma. 506) esittää myös, että lehdistötiedote on enemmän viestintäkanava kuin tekstilaji, jota käytetään erilaisten retoristen tavoitteiden, ja siten erilaisten genrejen, välittämiseen. Tämä näkemys on mielestäni sovellettavissa myös esipuheisiin: vaikka esipuheet muistuttavatkin toisiaan ulkoisilta piirteiltä ja rakenteeltaan, poikkeavat niiden retoriset tai viestinnälliset tavoitteet huomattavasti toisistaan.

### 2.3.1 Viestintästrategioiden nelikentät

Van Ruler (2004) on koonnut erilaisista viestintästrategioista nelikentän (Communication Grid), jonka ulottuvuuksia ovat osallistujien viestintään sitoutuneisuus ja viestin merkityksen muodostaminen. (Van Ruler 2004, 128, 139–140; suomennokset Laukkarinen 2007, 30 ).

Kuviossa 1 näkyvä *informointi* on yksisuuntaista kontrolloitua viestintää, joka keskittyy tietyn merkityksen välittämiseen. *Suostuttelu* on myös yksisuuntaista, mutta sen tavoitteena on tiedon lisäämisen sijaan tai ohella vaikuttaa kohdeyleisön asenteisiin ja käytökseen ja siten luoda yhteisiä merkityksiä. Suostutteleva strategia yhdistetään erityisesti mainostekstiin. *Yhteisymmärryksen rakentaminen* ja *vuoropuhelu* ovat kahdensuuntaista viestintää: ensimmäisessä molemmat osapuolet välittävät tietoa kun taas jälkimmäisessä pyritään neuvottelulla saavuttamaan yhteisiä mielipiteitä. (Van Ruler 2004, 128, 139–140; suomennokset Laukkarinen 2007, 30 ).

Kuvio 1: viestinnän verkko.



(Van Ruler 2004, 139; suomennos ja kuvio: Laukkarinen 2007, 30)

Kuvion 1 mukaan painettu teksti, kuten keittokirjan esipuhe, edustaa kontrolloitua ja yksisuuntaista viestintää, jossa tavoitteena voi olla joko lukijan informointi tai suostuttelu. Aineistoni esipuheet ovat kuitenkin tietylle diskurssiyhteisölle kuuluva tekstilaji ja yksi yhteisön määritelmistä on mahdollisuus keskinäiseen kommunikointiin (tästä tarkemmin luvussa 2.31). Uskon, että esipuheista löytyykin merkkejä myös yhteisymmärryksen rakentamisesta ja vuoropuhelusta.

Myös Rogers (1996, 20–21) näkee tarpeelliseksi tarkastella tekstejä niiden viestinnällisen tavoitteen pohjalta. Hän erottelee teksteille neljä erilaista retorista tavoitetta: *tiedon tarjoaminen*, *ajatusten* (ja tuotteiden) *myyminen*, *suhteiden luominen* ja joskus jopa lukijan *inspiroiminen* tai muutoksen aikaansaaminen. Tavoite puolestaan muokkaa tekstin sisältöä ja rakennetta. Koska keittokirjoja luetaan ja katsellaan usein silloin, kun kaivataan inspiraatiota ruoanvalmistukseen, voi olettaa, että myös esipuheista löytyy viitteitä innoituksen

tarjoamisesta.

### 2.3.2 Viestinnällinen tavoite mediatutkimuksen näkökulmasta

Esipuheen viestinnälliseen tavoitteeseen liittyy saumattomasti sen välitön konteksti, kirja. Kirja on media, joka mahdollistaa merkityksen siirtymisen sosiaalisista käytänteistä toisiin: kirjoittaja tavoittaa lukijansa ajasta ja paikasta riippumatta (Fairclough 2003, 30). Lehtonen (2001, 24) tarkastelee kirjaa ”painettuun sanaan perustuvana sosioskulttuurisena käytäntönä”, joka elää, ja voi hyvin, vastavuoroisessa suhteessa muihin ”ihmisyhteisön keskeisiin rakennuspuihin eli mediaan, teksteihin ja merkityksiin.” Keittokirja onkin yksi solmukohta ruoanlaiton harrastajien, ruokaan liittyvien diskurssien ja ruokagenrejen ja –medioiden verkostossa, jossa ruokaan liittyviä merkityksiä jatkuvasti luodaan uudelleen (Heikkinen 2008). Keittokirjojen esipuheet puolestaan tarjoavat yhden näkökulman tähän verkostoon.

Lehtosen (2001, 32–33) mukaan kirjan rooliin painettuna mediana vaikuttavat sekä yhtenäiskulttuurin hajoaminen että kulttuurin yleinen kuvallistuminen. Yhteiskunnan yksilöityminen on laajentanut kirjan roolia valistavasta hyvinkin erilaisia tarpeita palvelevaksi; tämä on helposti myös havaittavissa myös ruokakirjoissa, joita julkaistaan mitä erilaisimpiin elintapoihin sopivina. Audiovisuaalisuuden lisääntyminen puolestaan näkyy siinä, miten osassa keittokirjoja kuvituksella on jopa tekstiä tärkeämpi asema pääasiallisena sisältönä. Lehtonen (mp.) muistuttaa myös, että vaikutus on edelleen myös toisensuuntaista, sillä muu media uusintaa jatkuvasti klassisen kirjallisuuden tarinoita. Ei siis ihme, että ne ovat löytäneet tiensä myös keittokirjojen esipuheisiin.

*Massamedia* käsittää kaikki ne instituutiot, jotka hyödyntävät kopiointiteknologiaa viestin välittämiseen (Luhmann 2000, 2). Medioituminen, merkityksen



kierrättäminen tai välittäminen, näkyy pienissä ja isoissa merkityksen siirtymissä tekstistä toiseen ja mediasta toiseen ja takaisin (Silverstone 1999, 13). Giddens (1991, 24) yhdistää painetun tekstin ja modernin yhteiskunnan erottamattomasti toisiinsa. Hänen mukaansa modernit instituutiot perustuvat henkilökohtaisen kokemuksen medioitumiseen eli merkityksen välittymiseen esimerkiksi juuri kirjojen välityksellä. Ennen painokoneiden keksimistä kirjat siirtyivät kädestä käteen toimien samalla perinteiden siirtäjinä. Näin esimerkiksi keittokirjan siirtyessä sukupolvelta toiselle on se aiemmin tapahtunut henkilökohtaisen vuorovaikutuksen kautta. Nykyisin keittokirjat ovat massamediaa, jota tuotetaan ja kulutetaan yhä suuremmassa mittakaavassa, mikä on myös lisännyt sosiaalista etäisyyttä kirjan tekijän ja käyttäjän välille (Lehtonen 2001, 97).

Tämän ajan keittokirjat kantavat mukanaan vain häivähdyksen henkilökohtaista – kokon kuvan ja kirjallisen ohjeistuksen kirjan käyttämiseen. Fairclough (1993, 141) viittaa ilmiöön ”synteettisenä persoonallisuutena”, jonka avulla institutionaalisessa viestinnässä jäljitellään henkilökohtaista vuorovaikutusta. Aidon henkilökohtaisen vuorovaikutuksen puuttuessa mediavälitteiset narratiivit ja niiden päähenkilöt tarjoavatkin lukijalle samastumisen kohteen (Giddens 1991, 199).

Muun massamedian tapaan kirjan viestinnällinen tavoite, kirjan ”ohjelma”, voi olla uutismainen eli tiedottava, mainosmainen eli suostutteleva tai viihdyttävä. (Luhmann 2000, 24). Tämä jako kolmeen - uutisiin, mainoksiin ja viihteeseen - sopii mielestäni hyvin keittokirjallisuuteen ja kuvaa siitä jotakin, joka jäisi pois, jos keittokirjoja ja niiden tekstejä lähestyisi pelkästään tekstintutkimuksen näkökulmasta. Keittokirja kokonaisuudessaan tarjoaa lukijalle esimerkiksi ”uutta” tietoa, mutta kuten Luhmann (mt. 25) toteaa, se tapahtuu välineen ehdoilla. Toisin sanoen, kustantajat eivät julkaise keittokirjoja siksi, että niissä olisi jotakin hyvin erilaista tietoa kuin kaikissa aiemmissa vaan kustantaja etsii

sisältöä kirjaan, joka julkaistaan joka tapauksessa. Tutkimissani keittokirjoissa yksi tällainen uusi, nyky-yhteiskunnalle tyypillinen sisältö on kokin elämäkeran tarjoama viihde. Keittokirjan annista suuri osa, ruokaohjeet, on nykyään saatavilla halvalla ja helposti myös internetistä, mikä vähentää painetun kirjan uutisarvoa jättäen samalla enemmän tilaa viihteelle, suostuttelulle ja inspiraation tarjoamiselle.

### 3 Keittokirjan esipuheen elementit

Keittokirjan tärkein funktio on toimia ruoanvalmistuksen oppikirjana lisääntyneestä viihteellisyydestä huolimatta. Oppikirjamaisesti ne alkavat *johdannolla*, jossa esitellään kirjan sisältöä (Nykysuomen sanakirja). Tässä työssä johdanto on esipuhetta laajempi käsite: johdanto voi esipuheen lisäksi sisältää myös muita kirjaan tai sen aiheeseen perehdyttäviä tekstejä. Esipuhe puolestaan on kirjan sisällön esittelyn lisäksi kiinteästi yhteydessä kirjan tekijään, ja vertautuu siten Bhatian (1997) käsitteeseen *authors' introduction to the book*, johon myös Luzón (1999, 412) sen liittää.

Aineistoni esipuheista löytyvät Luzónin (1999, 414) määrittelemät, esipuhe-tekstilajille tyypilliset elementit. Niiden lisäksi löytyy kuitenkin myös muita, juuri keittokirjan esipuheelle tyypillisiä vaiheita. Yksi tällainen vaihe on kokin elämäkerta, tarina siitä, miten kirjoittajasta tuli kokki. Luzónin aineistossa (yliopiston oppikirjojen esipuheet) korostui lukijan rooli kirjoittajan jäädessä vähälle huomiolle. Yksi selitys tälle on, että oppikirjan lukija ottaa tiedon annettuna eikä siten tarvitse erityisiä perusteluja kirjan sisällön uskottavuudelle (ma. 410). Esipuheista löytyviä tarinoita pohdin tarkemmin luvussa 4.

### 3.1 Keittokirjan tarkoituksen kuvaus

Esipuheessa pakollinen elementti on kuvaus siitä, mistä kirjassa on kyse. Luzónin (1999, 414) mukaan kirjan tarkoitusta käsittelevä vaihe voi sisältää aiheen yleistä esittelyä, kuvauksen kirjan kattamista aihealueista, kirjan kirjoittamisen tarkoituksen tai tavoitteen määrittelyä tai kirjan näkökulman kuvauksen.

#### 3.1.1 Ruoan määrittely

Keittokirjojen esipuheissa kirjan aihealueeksi määrittyvät ensinnäkin ruoka ja sen erilaiset merkitykset.

- (1) Ruoka on kulttuuria. Pien- ja lähituotanto on ruokakulttuurin sydän, vaihtoehto, jota kannattaa vaalia. (Maulavirta ym, 2005)

Esimerkissä 1 ruokaa tarkastellaan suhteessa maatalouden tuotantoketjuun, joka alkaa pellolta ja päättyy kuluttajan ruokapöytään. Kirjoittaja ilmaisee huolensa nykyaikaisen tehokkuusajattelun vaikutuksista pienviljelijöihin ja kiinnittää lukijan huomion omiin mahdollisuuksiinsa vaikuttaa. *Sydän*-metafora viittaa verenkiertojärjestelmään, jossa sydänlihaksella on elintärkeä rooli; pelkän tehotuotannon varassa ruokakulttuuri ei siis pysyisi hengissä.

- (2) Ruoka on kuitenkin yksi elämän nautinnoista, on mukavaa hemmotella itseään ja läheistään valmistamalla ilomielin työpäivän päätteeksi maistuvan ja kauniin aterian. (Lahtinen 2006)
- (3) Ruoka parhaimmillaan on ruokaa, jonka maut ovat tulleet tutuiksi jo äidinmaidossa. (Wahlman 2006)

Esimerkin 2 *ilomielin* ja *hemmottelu* korostavat ruokailun suomaa nautintoa ja



mahdollistamaa sosiaalista kanssakäymistä. Makujen liittäminen *äidinmaitoon* esimerkissä 3 viittaa ihmissuhteista ensimmäiseen, äidin ja vauvan symbioosiin, ja siten korostaa ruoan perustavanlaatuisia merkityksiä ihmisen elämässä. Se myös viittaa tuttuun, sukupolvelta toiselle periytyvään makumaailmaan ja sen mukanaan tuomaan turvallisuuden tunteeseen; vauvalle äidinmaito on ruoan lisäksi myös turvaa, seurustelua ja läheisyyttä.

### 3.1.2 Näkökulmia ruoanvalmistukseen

Keittokirjan tarkoitusta kuvastaa myös esipuheen näkemys ruoanvalmistuksesta. Esimerkissä 4 ollaan *uteliaita kokeilemaan ruoanlaittotaitoja*, mikä johtaa lukijan ajatukset harrastusten pariin, pois pakollisista kotitöistä. Myös tässä esimerkissä *ilo* ja ruoka liitetään toisiinsa.

- (4) Yleensä ihmiset alkavat laittaa ruokaa omaksi ja toisten iloksi tai koska ovat uteliaita kokeilemaan ruoanlaittotaitojaan. (Lindholm 2005)

Ruoanvalmistuksen harrastaminen näkyy myös esimerkin 5 sanavalinnoissa.

- (5) Onneksi kokkaus on pysynyt enimmäkseen käsityönä ja maanläheisenä, tavallisena puuhasteluna. (Garam 2005)

*Käsityö* ja *puuhastelu* rinnastavat kokkailun esimerkiksi nikkarointiin tai kutoamiseen, harrastuksiin, joissa lopputulosta tärkeämpää on mielekäs ajanvietto. *Käsityö* viittaa konkreettisemmalla tasolla myös siihen, että nykyaikaisissa keittiöissä on usein liikaa laitteita vain pölyä keräämässä ja että ruoanvalmistus onnistuu myös pienemmällä määrällä välineitä.

### 3.1.3 Keittokirjan tavoite

Esipuheissa kirjoittaja voi eksplisiittisesti kertoa, mikä on ollut keittokirjan tekemisen tavoite, kuten esimerkeissä 6 ja 7.

- (6) Soppamiehen missio onkin saada kitkettä suomalaisista pois turha pelko ruuanlaiton edessä. (Syrjänen 2003)

*Pelko* on ilon vastakohta, ja esimerkki 6 jatkaa siten jo aiemmin esiin tullutta ruoanvalmistus harrastuksena ja ilona –teemaa. Tässä tapauksessa kirjoittaja tekee sen vastakohdan kautta viittaamalla toisenlaiseen suhtautumiseen ruokaan. Sana *pelko* herättää kysymyksen siitä, mitä pelätään: epäonnistumista, huonoa makua vai kenties ruokamyrkytystä.

- (7) Mutta ruoka on minulle niin rakasta, että soisin muidenkin nauttivan siitä, ja tietysti uskon, että juuri minulla on avaimet tämän nautinnon lähteille! (Sumari 2003)

Esimerkissä 7 kirjoittaja toteaa suoraan sen, mikä muissa esipuheissa on enemmän rivien välissä luettavissa: usko siihen, että juuri tämän kirjan ohjeilla nautinto on taattu. *Avaimet nautinnon lähteille* suo metaforan avulla kirjoittajalle portinvartijan roolin korostaen samalla lopputuloksen, nautinnon, haluttavuutta ja vaikeasti saavutettavuutta. *Nautinnon lähde* on kuin tarujen ikuisen elämän lähde, jota on turhaan etsitty, ja keittokirja siten kartta, joka tällä kertaa takuuvarmasti vie perille.

Esimerkin 8 näkemys aiheesta on huomattavasti karumpi ja kantaaottavampi.

- (8) Suurin osa nykyisistä keittokirjoista on kulutustavaraa, jossa ei tarkemmin katsastellen ole mitään uutta tai inspiroivaa. Tähtikokille keittokirja on valitettavan usein pakollinen kuvio, jolla viisitoistaminuuttinen julkisuudessa muutetaan nopeasti ja vaivatta kahisevaksi. (Välimäki 2004)

Kirjoittaja määrittelee useimmat keittokirjat *kulutustavaroiksi* ja *tähtikokkien pakollisiksi kuvioiksi* kiinnittämällä siten huomion keittokirjallisuuden takana olevaan markkinointikoneistoon ja kokkien kiertämiseen mediasta toiseen. Lisäksi kirjoittaja pyrkii näin osoittamaan aukon ja tilauksen omalle kirjalleen (Luzón 1999, 416). Esimerkki sisältää myös runsaasti itseironiaa, sillä kirjoittaja on myös tähtikokki sekä julkisuuden kautta että kahden Michelin-tähden saaneen ravintolan omistajana.

Kirjan tarkoitusta voi kuvata myös kirjoittajan ruokasuhteen avulla.

- (9) En halua karsia ruokavaliostani mitään sillä uskon, että ihminen on luonnostaan sekasyöjä, ja olen havainnut, että mahdollisimman monipuolisesti syömällä voin parhaiten. (Sumari)

Esimerkissä 9 kirjoittaja ottaa kantaa erilaisiin rajoituksiin perustuviin ruokavaliioihin ja perustelee *sekäsyömistä* vetoamalla toisaalta ihmisen biologiaan ja toisaalta omiin kokemuksiinsa. Kiintoisa on myös ilmaisu *voin parhaiten*: superlatiivi usein ruokaan liitettävästä ilmaisusta voida hyvin, jolla perustellaan miksi kannattaa syödä juuri tietyllä tavalla. *Ruokavalion karsiminen* viittaa erilaisiin dieetteihin, joissa tarkkaillaan esimerkiksi rasvan tai hiilihydraattien määrää päivän energiansaannista. Esimerkissä asetetaan siis erilaisia ruokavaliota paremmuusjärjestykseen kirjoittajan henkilökohtaiseen kokemukseen vetoamalla.

### **3.2 Reseptien kuvailu ja perustelu**

Esipuheessa kirjoittaja kommentoi ja perustelee kirjaan valittuja ja valitsematta jätettyjä aiheita (Luzón 1999, 416). Keittokirjoissa tämä tarkoittaa kirjaan valittujen reseptien perustelua. Aineistossani kirjaan valittuja reseptejä perustellaan useimmiten sillä, että ne ovat tekijän suosikkeja.



- (10) Kirja sisältää noin kuusikymmentä Maulavirran suosikkireseptiä. Useimmat ruoat ovat helposti kotona valmistettavia. (Maulavirta ym 2005)

Sanapari *Maulavirran suosikkiresepti* esimerkissä 10 kuvastaa hyvin esipuheissa yleistä tapaa perustella reseptien valinta. Kokki eli tässä tapauksessa *Maulavirta* oletetaan tutuksi, tunnetuksi ja myös luotettavaksi mielipidelähteeksi. Vasta toisena perusteluna käytetään ruoan helpoutta: määritelmä *helposti kotona valmistettava* huomioi sen, että lukijan taidot ja ruoanvalmistusolosuhteet ovat erilaiset kuin ammattilaisen.

- (11) Kirjan reseptit on tarkoitettu jokapäiväiseen ruoanlaittoon. Toiset ovat arkisempia ja toiset hieman juhlavampia, mutta kaikki ovat kuitenkin helppoja ja hyväksi todettuja. Kirjaan kootut reseptit ovat omia suosikkejani, joten kokeile, innostu ja nauti. (Sukula 2005)

Esimerkissä 11 toistuvat määritelmät *helppo* ja *suosikki*. Lukijaa vakuutellaan reseptien hyvyydestä myös toteamalla niiden sopivuus erilaisiin tilanteisiin: *jokapäiväinen*, *arkinen* ja *juhlava* viittaavat siihen, miten yksi tapa hahmottaa arjen ja juhlan vaihtelua on erilaisten ruokien avulla. Lisäksi kirjoittaja osoittaa ymmärrystä lukijan erilaisiin tarpeisiin.

Esimerkissä 12 reseptien helpokäyttöisyyttä korostetaan toteamalla niiden olevan enimmäkseen kokin *omia kotiruokasuosikkeja*. Kirjoittaja tuo ilmi roolinsa yksityishenkilönä ja ammattikokkina, ja kuvastaa siten reseptien vaatimustasoissa olevia eroja.

- (12) Siinä ensimmäisen ruokakirjani kantava teema pähkinänsä - kokoelma reseptejä omista kotiruokasuosikeistani ja mausteeksi vähän enemmän vaivannäköä vaativia virityksiä. Eräänlainen *best of* -kokoelma siis. (Välimäki 2004)

Samoin esimerkistä 12 löytyvä sanaleikki *mausteeksi vähän enemmän vaivannäköä vaativia virityksiä* sisältää viittauksia moneen suuntaan. *Maustamisella*

tarkoitetaan ruoanvalmistuksessa esimerkiksi suolan tai yrttien lisäämistä ruokaan korostamaan ruoan omaa, esimerkiksi tietylle lihalle, tyypillistä makua. Kirja sisältää siis reseptejä, joita tulisi käyttää harkiten ja kohtuudella. Koska kirjoittaja on mediakokki, vie *mauste* ajatukset myös tv-ohjelmaan *Kaikilla mausteilla*, jossa Jyrki Sukula valmisti ruokaa 20 minuutissa.

*Vaivannäköä vaativa viritys* viittaa jokin aikaa sitten muodissa olleeseen tapaan tarjota ravintolaruoat mitä kekseliäimmillä tavoilla, kuten kokoamalla ainekset torniksi lautaselle. Ei siis enää riitä, että ruoka maistuu hyvälle vaan sen pitäisi myös olla ulkonäöltään inspiroivaa. Musiikkiterminä *viritys* vahvistaa sanomaa siitä, että osa ruoista vaatii ammattilaisen tarkkuutta ja taitoa. Esimerkissä luvataan siis monipuolisia ohjeita vähän joka tilanteeseen.

### 3.3 Ohjeet kirjan käyttämiseen

Esipuhetekstissä annetaan ohjeita kirjan käyttämiseen. Tämän elementin tarkoitus on auttaa lukijaa ymmärtämään ja tulkitsemaan kirjan aihetta, ja siten osoittaa kirjoittajan yhteistyöhalukkuutta (Luzon 1999, 417).

- (13) Ennen kuin aloitat ruoanlaiton, lue ohje huolellisesti läpi ja varaa välineet ja raaka-aineet valmiiksi. Näin säästyt ikäviltä yllätyksiltä. (Välimäki 2004)

Esimerkissä 13 ohjeistetaan lukijaa kirjan käyttämiseen samalla korostaen keittokirjan funktiota ruoanvalmistuksen apuvälineenä. Kirjoittajan oikeus käyttää käskymuotoja *lue* ja *varaa* perustellaan seuraavassa lauseessa vetoamalla lukijan parhaaseen; kirjoittaja asemoi itsensä lukijan puolelle osoittamalla haluaan säästää tätä mielipahalta.

Esimerkki 14 ohjeistaa myös lukijaa, mutta toisella tavalla.

- (14) Viinivalinnoistani voidaan ja pitääkin olla monta mieltä; selväähän on, että yhtä totuutta viinivalinnoissa ei ole. (Mäkelä 2002)

Passiivit *voidaan ja pitääkin olla* tarjoavat lukijalle mahdollisuuden liittyä laajempaan joukkoon, jossa kirjoittajan mielipiteitä on sallittua tarkastella kriittisesti. Myös esimerkissä 15 ohjaillaan lukijan suhtautumista aiheeseen tietyllä tavalla korostamalla reseptien välineellistä roolia sanalla *vain*:

- (15) Reseptit ovat vain oppimisen väline, ja siksi toivonkin, että jokainen löytää kirjan sivuilta oman kotikokkinsa. (Wahlman 2006)

Lukijaa ohjeistetaan myös esimerkeissä 16 ja 17, joissa määritellään kirjassa olevien reseptien annoskoko.

- (16) Tämän kirjan ohjeet ovat 4–5 hengelle, ellei toisin mainita. (Maulavirta 2005)

- (17) Ohjeet on laadittu kahdelle nautiskelijalle. (Lahtinen 2006)

Annoskoko kuvaa myös kirjoittajan käsitystä siitä, kenelle ja missä tilanteessa lukija ruokaa valmistaa: onko kyseessä sinkku, jolloin annoksia on vain yksi vai parisuhteessa elävä, jolloin normi annos olisi tarkoitettu kahdelle hengelle. Annoskoot 4–5 puolestaan viittaavat perinteiseen, yhteiskunnassa vallitsevaan normikäsitykseen perhekoosta, kun taas kuusi ja sitä suurempi määrä annoksia liittyvät useimmin juhlavampiin, vieraille tarjottaviin ruokiin.

Esimerkissä 18 lukijaa opastetaan hankkimaan kirjaa kaksin kappalein: käyttöesineeksi ja *edustuskappaleeksi*. Kirjoittaja huomioi siten keittokirjan erilaiset käyttöfunktiot, ja pyrkii samalla myös lisäämään oman kirjansa myyntiä.

- (18) Toivon hartaasti, että kahden vuoden päästä nyt hyppysissä kuluva kirja on tärvääntynyt oliiviöljyyn ja ruokatahroiin. Vinkki – hanki toinen edustuskappale kirjahyllyyn pölyttymään. (Välimäki 2004)



Lause *oliiviöljyyn ja ruokatahroihin tärvääntyminen* kuvaa kirjaa konkreettisenä, hellan ääreen kuuluvana reseptikokoelmana, jota luetaan ruokaa laitettaessa. *Pölyttyvä edustuskappale* kertoo puolestaan kirjoittajan näkemyksestä, että keittokirjan rooli katselukirjana sekä statussymbolina on toissijainen.

### 3.4 Kohdeyleisön kuvaus

Esipuhetekstilajin pakollinen elementti on kertoa, kenelle kirja on kirjoitettu (Luzón 1999, 417). Oppikirjoissa lukija määritellään yleensä aiemman tiedon perusteella: millainen pohjatieto hänellä tulisi olla ymmärtääkseen kirjan sisällön sekä minkälaisia asioita hänen on mahdollista saavuttaa (ma. 417). Aineistoni esipuheissa löytyi esimerkkejä molemmista.

- (19) Olen reseptejä kirjoittaessani lähtenyt siitä, että lukija hallitsee keittotaidon perusteet. Evästyksiä veden keittämiseen tai sipulin pilkkomiseen en ole kirjannut. (Välimäki 2004)

Esimerkissä 19 *keittotaidon perusteiksi* määrittyvät ainakin *veden keittäminen* ja *sipulin pilkkominen*. Nämä taidot opitaan viimeistään peruskoulun kotitaloustunnilla, joten tämän esimerkin asettama vaatimustaso lukijan tiedoille ei ole erityisen korkea. Kohtuullinen vaatimustaso jatkaa aiemmissa esimerkeissä esiin tullutta *helpouden* teemaa: lukija pyritään vakuuttamaan siitä, että juuri kyseisen keittokirjan ohjeilla hän onnistuu keittiössä.

Lukijalle annetaan mahdollisuus samaistua muihin oppijoihin ja tiedon hankijoihin esimerkissä 20.

- (20) Tässä kirjassa haluan tehdä kunniaa kaikille, jotka haluavat oppia ymmärtämään ruokaa ja raaka-aineita. (Wahlman 2006)

*Onnellisuuden* lisäksi lukijalle luvataan esimerkissä 21 *nälän ja taitojen kas-*

*vamista. Nälkä* ei tässä tapauksessa viittaa pelkästään sen denotatiiviseen merkitykseen, ruoan puutteeseen ja siitä seuraavaan tunteeseen, vaan myös sanan uudempaan käyttöön kunnianhimon synonyyminä. Kirjoittaja hyödyntää monipuolisesti metaforista sanontaa *nälkä kasvaa syödessä*.

- (21) Vakuutan, että se päätös vie sinut hyvän olon lähteille ja että nälkäsi, taitosi ja onnellisuutesi vain kasvavat matkalla! (Sumari 2003)

Yleisön voi määritellä myös eksplisiittisesti, kuten esimerkissä 22:

- (22) Tämän kirjan tavoitteena on innostaa hyvän ruoan ystäviä katsomaan lähelle, löytämään aitoja makuja omilta asuinalueiltaan. (Maulavirta ym 2005)

*Hyvän ruoan ystävä* on positiivinen ilmaisu, johon lähes kenen tahansa on helppo samaistua, joten kirjoittaja määrittelee tavoitellun yleisön hyvin laajasti. Ilmaisua on samalla myös hyvin abstrakti ja subjektiiviseen arviointiin perustuva, samoin kuin määritelmä *aito*. Se, mikä on hyvää ja aitoa, on varsin riippuvaista kokijan henkilökohtaisista mieltymyksistä ja näkemyksistä.

### 3.5 Kiitokset

Keittokirjan esipuheessa voi olla myös vaihe, jossa tekijä kiittää muita kirjan tekemiseen osallistuneita tai muulla tavoin vaikuttaneita henkilöitä, kuten esimerkissä 23:

- (23) Kiitos kaikille hankkeessamme myötäeläneille, eikä vähiten kotijoukoillemme! (Vahtera & Nurmi 2005)

Joissakin tapauksissa kiitoksilla on myös myövä tarkoitus: viittaus asiantuntijaan voi lisätä kirjoittajan uskottavuutta (Luzón 1999, 420), kuten esimerkissä 24:

- (24) Tukea ja oppia olen saanut isältäni, ystäviltäni ja asiakkailtani sekä alan asiantuntijalta Antti Heikkilältä. (Sukula 2005)

## 4 Mediakokin tarina

Aineistoni esipuheista löytyy useita erilaisia tarinoita. Näissä tarinoissa tyypillisin aihe on kokin elämäkerta lapsuuden ensiruokamuistoista nykyiseen asemaan maineen luoneena kokkina ja keittokirjan tekijänä. Teemojen lisäksi yhteistä näille esipuheista löytyville narratiivisille teksteille on se, etteivät ne suoraan liity esipuheen viestinnälliseen perustehtävään eli kirjan esittelyyn. Sen sijaan narratiivinen kerronta voi olla kirjoittajan keino vakuuttaa lukija, sillä tapahtumien yksityiskohtainen, kertova kuvailu asettaa lukijan todistajan asemaan, kuin hän olisi itse ollut paikalla (Potter 1996, 118). Näin lukijalle vakuutetaan, että kirjoittaja-kokilla on sellainen kokemus ruoanvalmistuksen maailmasta, että hänen opastukseensa voi luottaa.

*Narratiivi* on kielenkäyttäjän tapa merkityksellistää asioita ja tapahtumia. Tietyllä tarinalla on juuri sille tyypillinen aikaulottuvuus, toimijat ja jännitteet, jotka järjestämällä tietystä suhteesta toisiinsa saavutetaan haluttu vaikutus, joka voi olla esimerkiksi uskottavuus, tunteisiin vetoavuus tai esteettisyys. (Bal 1997, 7; Jokinen & Juhila 1999, 68) Uskottavuuden luomisen lisäksi kertomuksilla kokkien edesottamuksista voi olla lukijaa viihdyttäviä tai inspiroivia pyrkimyksiä; ei ole myöskään mahdoton ajatus, että kirjoittaja-kokki haluaa korostaa omaa ”tavallisuuttaan” ja siten kykyään asettua lukijan, ruoanlaitonharrastajan, asemaan.

Tarinan ”tarinamaisuus” perustuu etäisyyksiin kertojan, kuulijan ja itse tarinan välillä. Jotta tekstin voi tulkita tarinaksi, tulisi siinä olla toisiinsa liittyviä ja



toisiaan seuraavia tapahtumia, päähenkilö(itä) ja kriisistä ratkaisuun etenevä kehityskulku. (Toolan 2001, 1–2, 8).

Bal (1997, 5–6) erottaa narratiivianalyysissä kolme tarkastelun kohdetta: fabulan, tarinan ja narratiivisen tekstin. *Fabula* on sarja toisiinsa loogisesti tai kronologisesti liittyviä tapahtumia. *Tarina* puolestaan on tietyllä tavalla esitetty fabula: tarinassa tapahtumat voidaan esittää eri järjestyksessä ja tietystä näkökulmasta. Tarinassa myös henkilöistä voi tulla henkilöhahmoja, joilla on omat, tyypilliset piirteensä. Kun tarina yhdistetään sitä kertovaan agenttiin ja esitetään tietyssä mediassa, tulee siitä *narratiivinen teksti*.

Propp (1968) on määritellyt tarinan sen tapahtumien mukaan. Tutkimiensa venäläisten kansansatujen perusteella hän esittää, että jokaisessa tarinassa on tietyt tapahtumat eli funktiot, vaikka henkilöt vaihtuisivatkin. Tarinat muistuttavatkin toisiaan siksi, että vaikka henkilöhahmoja on lukuisia määriä, ne toimivat tarinassa lähes aina tietyn kaavan mukaisesti, sillä tapahtumia on vain rajallinen määrä. Propp (mt.) määrittelee yhteensä 31 erilaista vaihetta, joissa sankari ja konna seikkailevat ottaen mittaa toisistaan. Tarinan kaaren muodostaa sankarin matka kaukana kotoa hänen tavoitellessaan ”hyvää” ja taistellessaan ”paha” vastaan.

Tarinoita voi tutkia myös ranskalaisen strukturalistin A.J. Greimasin kehittämän aktanttimallin ja siihen sisältyvien semioottisten käsitteiden avulla. Aktanttimalli on tekstinlukuväline, jonka avulla tekstejä voidaan tarkastella merkityksiä luovina kertomuksina. Malli sisältää toimijoita ja toiminnan kohteita eli aktantteja. Tarinan perusrakenteeseen, fabulaan, kuuluu kuusi eri roolia: *subjekti*, *objekti*, *lähettäjä*, *vastaanottaja*, *auttaja* ja *vastustaja*. Aktanttina voi olla ihmisen lisäksi mikä tahansa olio, esine, idea tai muu abstrakti käsite. (Joutsenvirta 2006, 49; 72; Toolan 2001, 82).

Tässä luvussa tarkastelen esipuheiden tarinoita yhden esimerkkitekstin avulla ja tavoitteeni on hahmotella niitä kielellisiä tekijöitä, joiden avulla tarinan juoni, henkilöhahmot ja tapahtumat tekstiin rakentuvat. Valitsin esimerkiksi Syrjäsen (2003) esipuheen *Soppamies*, sillä siinä yhdistyvät kaksi aineistolleni tyypillistä piirrettä: minä-muotoinen tarinankerronta ja lukuisat viittaukset ruoanvalmistajien sosiaaliseen yhteisöön.

#### 4.1 Tarinan juoni

Soppamies Syrjäsen tarina alkaa Tapiolasta, keilahallin baarista. Esimerkissä 25 luodaan tarinalle alkupiste ja annetaan lukijalle ensimmäiset vihjeet siitä, millaisesta päähenkilöstä on kyse. Henkilön määrittely esimerkiksi ammatin, ulkoisten seikkojen tai luonteenpiirteiden avulla luo odotuksia siitä, miten henkilö tulee tarinassa käyttäytymään (Bal 1997, 124).

- (25) Aloitin matkani Soppamieheksi 1980-luvun lopulla Tapiolan keilahallin baarista. Kävin jo tuolloin tiiviisti radalla, ja tämän aikaa vievän harrastuksen ohteen oli keksittävä myös oikeaa työtä. (Syrjänen 2003)

Ajallisen viittauksen (*1980-luvun lopulla*) ja harrastuksen (*radalla käyminen*) perusteella päähenkilön voi päätellä olleen vielä tässä vaiheessa nuori. *Radalla käyminen* viittaa sekä keilaamiseen että ravintolailtojen viettämiseen. Tämä tarina alkaakin siis seesteisen lapsuuden sijaan villistä nuoruudesta. Tarve *keksiä oikeaa työtä* on tarinan liikkeelle paneva voima: sankari tarvitsee rahaa huvittelunsa rahoittamiseen. Syrjäsen motiivi kokkailulle on siis ainakin alussa hyvin välineellinen eikä samalla lailla itseisarvoinen kuin monilla muilla aineistoni kokeilla, jotka pyrkivät esimerkiksi kokemaan uudelleen lapsuuden makumuistoja.

Sattuman seuraamuksena sankari päätyy tekemään *asianmukaisia kinkku- ja juustosämpylöitä*. Hän olisi myös voinut päätyä *ulkomaankaupan palvelukseen* eli *ahtaajaksi satamaan*, mutta perusteellisen koulutuksen mahdollisuus ratkaisi asian *hotelli Haagan* puolesta.

- (26) Haagan opintovuosien jälkeen hakeuduin ESF:n ravintolaan Espoon Penttalan saareen. (Syrjänen 2003)

Koulutuksen jälkeen alkaa kokin etsikköaika, jolloin hän työskentelee erilaisissa ravintoloissa lisäkokemusta hakien. Matkalla hän kohtaa myös pettymyksiä:

- (27) ...siellä en päässyt perehtymään kalaruokien kiehtovaan maailmaan kovinkaan suurissa määrin... (Syrjänen 2003)

Pääsyn kieltäminen *kalaruokien kiehtovaan maailmaan* kuvaa sitä, miten hierarkkinen työpaikka ravintolan keittiö voi olla: keittiömestarilla, kylmäköillä ja ”lämpimästä puolesta” vastaavilla on kaikilla omat alueensa, ja pahimmassa tapauksessa kokki on vain osa koneistoa. Tässä tarinassa vuorottelevat usein tarve oppia uutta ja pettymys siihen, kun oppiminen loppuu. Matkan tekoa motivoi siis sattuman lisäksi oppimisen halu.

- (28) Kun olin viettänyt neljä parsapäivää muiden siirtolaisten kanssa kävin kysymässä keittiömestarilta, oliko hän lainkaan tutustunut ansioluettelooni. (Syrjänen 2003).

*Savoy-hotelli* on kokki Syrjäsen ensimmäinen työpaikka ulkomailla, ja odotukset sen mukaiset. Pettymys on siis sitäkin suurempi, kun työ on vain yksitoikkoista *parsan kuorimista* ja tapahtuu lisäksi *muiden siirtolaisten kanssa*. Kokki myös kokee ansaitsevansa haastavampia työtehtäviä ja muistuttaa tästä viittamalla *ansioluetteloonsa*.



Seuraava työpaikka Syrjäselle löytyi hienostohotellin kattoravintolasta, mutta sielläkään kirjoittaja ei viihtynyt kuin pakollisen ajan:

- (29) Tällä huipulla viihdyin vuoden ja yhden päivän. Yksi päivä vuoden päälle siksi, että työtodistuksen saaminen edellytti vähintään vuoden mittaista työsuhdetta. (Syrjänen 2003)

Kokemuksen keräämisen lisäksi matkan tarkoitus on siis myös ulkoisten arvostuksen merkkien, kuten *työtodistuksen*, hankkiminen. Unelmointi tuntuu johdattelevan Syrjäsen matkaa, sillä tekstissä hän peräti kahteen otteeseen tähyää taivaalle:

- (30) Hiljalleen katseeni kuitenkin kiinnittyi taivaanrantaan: muuallekin on päästävä. Pakkasin kassini ja lähdin Lontooseen. (Syrjänen 2003)

Ja myöhemmin sama uudestaan:

- (31) Täällä viihdyin vajaan vuoden, mutta hiljalleen katseeni kuitenkin kiinnittyi taivaanrantaan: muuallekin on päästävä. Pakkasin kassini, tein kierroksen Skotlannissa ja palasin Suomeen. (Syrjänen 2003)

Esimerkeissä 30 ja 31 kokki Syrjänen *kiinnittää katseensa taivaanrantaan* mukaillen ehkäpä Suurlähettiläiden laulua *Kun tänään lähdän*, jossa kertoja lähtee seuraamaan valitsemaansa tähteä. *Pakkasin kassini* kuvaa lähdön helppoutta ja yhdessä *taivaanrannan* kanssa luo mielikuvaa vapaasta kiertolaiselämästä ilman sitoumuksia. Tarinan tasolla toisto kuvaa sitä, miten sankari yhä uudestaan pyrkii kohti jotakin saavuttamatonta. Henkilöhahmon imago vapaana seikkailijan muotoutuu ja selkiytyy, kun sen matkalle lähtöä toistetaan tarpeeksi usein (Bal 1997, 125). Tekstin tasolla sama toisto tosin synnyttää tahatonta komiikkaa ja muistuttaa siitä todellisuudesta, jossa tekstiä tuotetaan tietokoneen leik-

kaa ja liimaa –komennoilla.

Matkan päätepisteessä kokki ja seikkailija Syrjänen on kasvanut Soppamieheksi, jonka ei enää tarvitse alistua keittiömestarien oikkuihin, vaan joka määrää itse omasta elämästään.

- (32) Näihin aikoihin minua pyydettiin mukaan MTV3:n Kokkisota-ohjelmaan. Pyyntöön suostuminen ja lisääntyneet ruokastailaustyöt saattoivat minut lopulta eräänlaiseksi free lanceriksi, jonka toimenkuvaan kuuluu myös Soppamiehen elämä. (Syrjänen 2003)

Kirjoittaja kuvaa asemaansa muiden suomalaiskokkien joukossa kertomalla, että häntä *pyydettiin mukaan Kokkisota-ohjelmaan*. Tässä vaiheessa kokki on päässyt siihen pisteeseen, että töitä riittää ja niistä voi valita mieluisensa. *Ruokastailaustyö* voi viitata erilaisiin kuvausjärjestelyihin tai sitten catering-toimintaan, joissa molemmissa korostuvat ruoanvalmistuksen luova suunnitelmallisuus ja soppakattiloiden pitäminen omissa käsissä; enää ei siis ravintolan nokkimisjärjestys määräile kokki Syrjäsen tekemisiä.

Esimerkissä 32 kirjoittaja viittaa samalla omiin erilaisiin identiteetteihinsä. Minä-kertoja on oikean elämän Harri Syrjänen, tämän tekstin omaa tietään hakeva seikkailija, työelämässä kokkiyhteisön jäsen ja vielä Soppamies tv:ssä. Näin tekstissä yhdistyvät sujuvasti kirjoittajan erilaiset roolit, jotka muuttuvat tilanteen ja median mukaisesti. Lukijalle herää kysymys, missä määrin kokin seikkailuja on muokattu kirjan esipuheeseen sopiviksi, sillä tarinalle tyypilliseen tapaan kyseessä on kuitenkin subjektiivinen kertomus oikean elämän tapahtumista.

## 4.2 Kokki Syrjänen tarinan hahmona

Tarinassa osallistujille annetaan tunnistettavia piirteitä, joiden avulla tekstin osallistujat muuntuvat henkilöhahmoiksi (Bal 1997, 8). Näin esimerkiksi tarinan yhdestä aktantista, subjektista, tulee tunnistettava hahmo, 'kokki Syrjänen', kun tekstin edetessä lukija oppii hahmosta lisää. Toolan (2001, 86) näkee paradoksaalisena sen, että vaikka tarinan kannalta voi olla oleellisempaa se, mitä henkilö tekee, kiinnostaa lukijaa kuitenkin useimmin se, minkälaisesta henkilöstä on kyse. Keittokirjassa tarinan tavoitteena voikin olla yksinkertaisesti lukijan kiinnostuksen herättäminen kokista ja tämän tekemästä kirjasta.

Kun kyseessä on mediasta tuttu hahmo, on lukijalla jo jonkinlainen mielikuva siitä, millainen henkilö on kyseessä (Lehtosen 2001, 92). Esimerkiksi oma mielikuvani hahmosta 'kokki Syrjänen' on syntynyt jo Kokkisodan perusteella: vaalea nuori mies, jonka kokkaaminen on vähintäänkin kokeilunhaluista ja puhetyyli ironisen itsevarma. Tv-sarja Soppamies lisäsi hahmolle uusia ulottuvuuksia: mieltymys vauhtiin ja kummallisiin kulkuvälineisiin sekä utelias suhtautuminen elämään kehäkolmosen ulkopuolella. Lukijana en siis ylläty kohdatessani nämä samat piirteet toisessa tekstissä ja toisessa mediassa, vaan Syrjäsen imago oman tiensä kulkijana vahvistuu edelleen.

Sankarin hahmo selkiytyy esimerkkitekstissäni enimmäkseen tekojen kautta, ja suorien määritteiden lisääminen on harvinaista. Yksi poikkeus löytyy tekstin alkupuolelta:

- (33) ...miestä, joka osaisi rakentaa asianmukaisia kinkku- ja juustosämpylöitä (Syrjänen 2003).

Metaforinen sämpylöiden *rakentaminen* korostaa hahmolle tyypillistä mutkatomuutta: tässä ruoanlaitto ei ole itseilmaisua, ei makunautintoon pyrkimistä



eikä taiteen tekemistä. Tuleva kokki vertautuu rakennusmiehiin, joiden työ on stereotyyppisesti raskasta, likaista ja suoraviivaista lattioiden, seinien ja kattojen kokoamista.

*Asianmukainen kinkkusämpylä* puolestaan on tulkinnassani perinteinen suomalainen huoltoasemasämpylä, jonka välissä on margariinia (tai voita), kinkkua ja mahdollisesti vielä salaatinlehti. Esimerkki tavoittaa myös ajan hengen ja sille tyypillisen suhtautumisen ruokaan nykyistä huomattavasti mutkattomampana ilmiönä: Tapiolan keilahallin baarissa 80-luvulla kahvi oli vielä kahvia ja sämpylä sämpylää. *Asianmukainen*, asiallinen, on myös kiinnostava adjektiivi: tässä sen merkitys on jotakin 'yksinkertaisen' ja 'vaatimukset täyttävän' välimaastossa.

Itseoikeutetun sankarin, kokki Syrjäsen, lisäksi esimerkkiesipuheestani on tulkittavissa myös muut Greimasin aktantit. Tarinassa lähettäjänä toimii sankarin tarve rahalliseen itsenäisyyteen ja *oikeaan työhön*. Subjektin tavoittelema objekti puolestaan on asema arvostettuna kokkina. Tavoitteen saavuttamista vastustavat ilkeät keittiömestarit, jotka eivät anna arvoa nuoren kokin osaamiselle. Matkalla sankaria auttaa taivaanrannasta löytyvä johdatus ja usko parempaan tulevaisuuteen. Matkan päässä odottaa palkinto, itsenäinen elämä, josta kokki Syrjäsen lisäksi hyötyvät myös ne suomalaiset ruokaharrastajat, joiden luona tv-ohjelman Soppamies vierailee.

## 5 Ruoanlaittajien diskurssiyhteisö

Yhteinen, jaettu kokemus ruoasta syntyy nykyään enimmäkseen ruoasta kommunikoimalla, eikä niinkään yhdessä samaa ruokaa syömällä (Falk 1994, 25). Tämä näkyy ruoka-aiheisen kirjallisuuden, lehtien, tv-ohjelmien ja blogien

räjähdysmäisenä kasvuna; yhteiskunnassamme vallitsee laajalle levinnyt tarve ilmaista mielipide ruoasta, sen tekemisestä ja nauttimisesta. Ruokaan liittyvien yhteisöjen kirjo on laaja: rajoja yhteisöjen välille luovat erilaiset näkemykset ”oikeasta” ravinnosta ja ruoasta sekä erilaiset vältettävät asiat kuten liha, teho-  
tuotanto, rasva, hiilihydraatti tai kalorit.

Yksi mediassa eniten näkyvistä ruokadiskursseista on ruoanvalmistaminen kotioloissa ammattimaiseen lopputulokseen pyrkien. Tätä kulinaristista diskurssia muovaavat ja uudistavat lukuisat ruokaharrastajat ja erityisesti mediakokit, jotka omalla esimerkillään näyttävät noviiseille tietä. Kokkaamiseen keskittyvän diskurssiyhteisön päämääräksi on tulkittavissa sekä ruoanvalmistustaitojen että kulinaristisen diskurssin edistäminen.

Swalesin (1990: 24–27) ja Kalliokosken (2006, 261) ajatuksia soveltaen suomalaisten keittokirjojen ympärille ja oheen on hahmoteltavissa diskurssiyhteisö, jonka tavoitteena on edistää ruoanvalmistukseen liittyviä taitoja. Sen aktiivisempia jäseniä ovat mediakokit, jotka tuottavat ruokaohjeita televisioon, internetiin, lehtiin ja keittokirjoihin, ja jakavat näkemyksiään siitä, miten ja miksi ruokaa tulisi valmistaa. Yhteisön noviiseja ovat ruoanlaiton harrastajat, jotka hankkivat tietoa, lukevat alan lehtiä sekä ostavat keittokirjoja.

Diskurssiyhteisön jäseniä yhdistää tavoitteen lisäksi erityissanaston osaaminen, joka myös samalla erottaa kokeneemmat jäsenet aloittelijoista. Yhteisön sisäinen kommunikointi on aktiivista, mutta epäsymmetristä: keittokirjojen tekijät jakavat osaamistaan tekstien avulla kun taas lukijan rooli on olla vastaanottavainen tiedon suhteen. Toisaalta yhteisöllä on käytössään myös muita, tasa-arvoisimpia medioita: esimerkiksi internetin ruokablogit tarjoavat harrastajille mahdollisuuden keskinäiseen kommunikointiin, ruokaohjeiden jakamiseen ja omien taiteellisten luomustensa esittelyyn. Myös television rooli on muuttunut interaktiivisempaan suuntaan, ja ruokaohjelmien pääpaino on siirtynyt ruoka-

aiheiseen keskusteluun aiemman luennoinnin sijaan.

Arvostettu asema ruoanlaittajien diskurssiyhteisössä edellyttää, että ruoanlaittamisen lisäksi osaa myös puhua ja kirjoittaa siitä. Yhteisöön on mahdollista päästä myös pelkästään sillä, että osaa vain puhua ruoasta ja jättää sen valmistamisen muiden harteille. Tämä puoli korostuu erityisesti viiniharrastajien joukossa, jossa on tärkeää osata kuvailla viinejä oikeilla termeillä.

Yksi Swalesin (1990: 24–27) diskurssiyhteisöön liittämistä määritelmistä on erityissanaston käyttö. Ruoanvalmistukseen liittyy tunnetusti paljon termejä ja käsitteitä, jotka on hyvä osata, jotta pystyy erilaisten reseptien ohjeita noudattamaan. Käsitteet siitä, mikä on osaamisen taso, tietysti vaihtelevat:

- (34) Olen reseptejä kirjoittaessani lähtenyt siitä, että lukija hallitsee keittotaidon perusteet. Evästyksiä veden keittämiseen tai sipulin pilkkomiseen en ole kirjannut (Välimäki 2004).

Pystyäkseen siis osallistumaan diskurssiyhteisön toimintaan, tässä tapauksessa lukemaan ja käyttämään keittokirjaa, tulee jäsenen osata siinä käytettävä sanasto. Koska kyseessä on nimenomaan diskurssiyhteisö, voisi ajatella, että pelkkä sanaston osaaminen riittää, mutta harva kuitenkaan jaksaa sanastoa opetella, jollei siitä ole konkreettista hyötyä.

## **5.1 Isoäiti, maailman paras kokki**

Vaikka huippukokit ovat yleensä miehiä, on kotikeittiö ollut perinteisesti naisten valtakunta; naiset ovat niin Suomessa kuin monissa muissakin kulttuuripiireissä olleet päävastuussa arkisesta ruokahuollosta ja keittämisestä (Knuuttila, 2007, 7). Mediakokkien rinnalla mummot ovat ainakin tähän asti pitäneet pin-



tansa ruoanlaiton guruina, ja esimerkiksi määritelmä 'mummon' lihapullat liitetään vain hyvän makuisiin lihapulliin.

- (35) Minulle isoäidin tunnustus merkitsit enemmän kuin Michelinin tähti, koska minulle hän oli maailman paras kokki. (Lindholm ym. 2005).

Esimerkki 35 kuvastaa hyvin isoäitien vakaata asemaa ruoanvalmistuksen mestareina. Koska ruoanvalmistus on enimmäkseen käsityötä, ei tarkinkaan ohje voi korvata "näppituntumaa", käsien avulla välittyvää tietoa esimerkiksi oikeasta jauhomäärästä pullataikinassa. Tuhansien toistojen tuoma kokemus onkin isoäitien etu, johon nuoremmat kokit pyrkivät.

- (36) Omat makumuistoni lapsuudenkodista ja mummin kesäpaikasta ovat johdatelleet kokkailuani erityisen voimakkaasti aina silloin, kun ollaan eniten menossa jonkin valtatrendin tahdissa. On hyvä, että lohi valkosuklaakastikkeen kera jätettiin listalta ja tilalle valittiin paistettut silakat (...) (Wahlman 2006)

Äitien ja mummojen valmistama ruoka on vertailukohtana myös esimerkissä 36, jossa kirjoittaja kuvaa *lapsuuden makumuistojen* merkitystä suunnannäyttäjänä. Ruokamuodit aaltoilevat usein laidasta toiseen, ja yksi viimeaikojen suuntaus onkin ollut 'husmanskostin' eli kotiruoan arvostuksen voimakas kasvu. Vaikka isoäidit saavatkin arvostusta myös keittokirjojen esipuheissa, ei heillä kuitenkaan ole näkyvää asemaa tässä mediakeskeisessä, diskurssin hallintaan perustuvassa yhteisössä.

## **5.2 Gourmet-kokit ja mediakokit**

Kulinaristisen yhteisön aateliin kuuluvat ammattikokit, joiden asema perustuu ennen kaikkea koulutuksen ja työkokemuksen mukanaan tuomaan asiantuntijuuteen. Yksi asiantuntijan tunnusmerkeistä on, että hänen puoleensa käänny-

tään pulmallisissa tilanteissa, kuten esimerkissä 37:

- (37) Meiltä ammattikokeilta kysellään usein uusia reseptejä ja erityisiä vinkkejä kokkailuun. (Garam 2005)

Vanhan sukupolven kokeilla oli auktoriteettiasema, joka perustui harvinaiseen koulutukseen ja keittiömestarin autoritääriseen rooliin. Tämän koulukunnan edustajat *luennoivat* ruoasta, jolloin mielipide ruoasta perustuu auktoriteetin asemaan. Samalla ruokakulttuuri vertautuu muuhun korkeakulttuuriin. Esimerkissä 38 tulee hyvin esiin myös suhtautuminen ruokaan ja ruoanvalmistukseen kokoelmana sääntöjä, reseptejä ja etikettiä. Tästä näkökulmasta on olemassa yksi tai useampi kirjatietoon perustuva tapa suhtautua ruokaan, jotka on opeteltava voidakseen ottaa osaa kulinaristiseen diskurssiin.

- (38) 1990-luvun alkupuolella aloin eri yhteyksissä pitää luentoja ruoan ja viinin suhteesta. Aluksi luennointi oli suppeanpuoleista, ja pääpaino oli ruoan analyysissa. Se on minun vahva alueeni, sillä kokin ja keittiömestarin työssä olin tottunut tarkastelemaan perusteellisesti ja kriittisesti makuja ja niiden yhteensopivuutta. (Mäkelä 2002)

Nykyään pelkkä ammatillinen osaaminen ei enää riitä, jos haluaa saavuttaa ruokayhteisössä arvostetun aseman. Kokin pitää myös kyetä toimimaan ja käyttämään hyväksi eri medioita sekä osata keskustella luennoimisen sijaan. Bhatia (2004, 148) kuvailee tällaisen ammatillisen erityisosaamisen hankkimisen avaintekijöitä toisaalta diskursiivisen osaaminen ja toisaalta ammatillinen osaamisen näkökulmasta. Mediakokit hyödyntävätkin tehokkaasti kykyään tehdä ruokaa ja jalostaa tätä osaamistaan perinteisen ravintolatyön lisäksi eri medioihin sopivaksi.

Suhtautuminen ruokaan erottaa eri kokkisukupolvet toisistaan, ja jonkinlaista ristiriitaa on havaittavissa ainakin esimerkissä 39:

- (39) Jamie Oliver ja Harri (Syrjänen) ovat innostaneet perinteisesti pelkkää pikaruokaa hotkivaa nuorta ikäpolvea kokkaamaan enemmän kuin yksikään riekonrintaa renssaava gourmetkokki. (Välimäki 2004)

*Riekonrintaa renssaava gourmetkokki* viittaa vanhemman sukupolven kokkeihin, joille lukijan tai katselijan asemaan asettuminen ei ollut itsestäänselvyys: riekonrinta toimii tässä vertauskuvana raaka-aineelle, joka on kallis ja vaikeasti käsiteltävissä. Nuorempien kokkien eduksi tekstissä lasketaan kyky innostaa nuorisoa ruoanvalmistuksen pariin, pois *pelkästä pikaruogan hotkimisesta*. *Pikaruoka* ja *hotkiminen* kuvaavat ruokailua, jossa nopeus korvaa laadun. Seuraavaan sukupolveen viittaa myös Sumari esimerkissä 40:

- (40) Lapset opettelevat ruokaohjelmien innoittamina kokkaamaan, ja Suomeenkin on kasvamassa uusi kokkisukupolvi, jolle alan valinta ei ole sattuma, vaan toiveiden ja intohimon täyttymys. (Sumari 2003)

Mikä on se ala, jonka esimerkin *uusi kokkisukupolvi* on valinnut, sillä tavallisen ravintolakokin työ on raskasta ja rutiininomaista ruokalistan toistamista illasta toiseen? Julkkiskokkien myötä ruoanvalmistus on saanut uutta hohdetta, ja ravintolakouluunkin pyritään tv-kokin työ mielessä (Koppinen/HS 17.11.2007). *Toiveiden ja intohimon täyttymys* kuvaa tapaa suhtautua ruokaan luovasti, itseilmaisua korostaen, eikä niinkään perinteisiä kaavoja noudattaen.

Keittokirjailija Välimäki suhtautuu vanhempiin kollegoihinsa vähättelevästi myös esimerkissä 41, jossa hän kutsuu näitä *tiukkapipoiksi gourmettyypeiksi*.

- (41) Tiukkapipoisimmat gourmettyypit tuomitsevat hanakasti televisiossa kokkaamisen, pitävät sitä klovnin hommana. (...) Ihan fiksutkin tyypit ovat ihmetelleet, miksi teen ruokaa televisiossa. (Välimäki 2004)

Esimerkissä kirjoittaja raportoi havaitsemaansa epäluuloista suhtautumista ruokaohjelmissa esiintymistä kohtaan, ja puolustautuu kärkevällä nimittelyllä;



kokki ei ole enää edes kokki vaan *tyyppi*. *Tiukkapiainen* asenne on väistynyt arvo kulinaristisessa yhteisössä, sillä nuorempien kokkien suhtautuminen ruokaan on ennen kaikkea luovuutta ja hauskuutta korostavaa. Diskurssiyhteisön sisällä näyttäisikin olevan jonkinlainen vallanvaihto meneillään.

### 5.3 Ruokaharrastajat eli kulinaristit

*Kulinarismi* on ateriakulttuurin jalostettu muoto ja kulinaristille ruoka ja ruoan valmistus ovat ennen kaikkea nautinnon lähde. Kulinaristille on tärkeää korostaa omaa sosiaalista asemaa ruokiin ja ateriointiin liittyvällä tietotaidolla. Tämä tapahtuu valmistamalla mahdollisimman autenttisia ja ”oikeita” ruokalajeja sekä etsimällä ja kokeilemalla uusia makuelämyksiä. (Mäkelä 1990, 8–9)

Ruokaharrastajien diskurssiyhteisön jäseniä ovat mediakokkien lisäksi myös ne, joille hyvä ruoka on intohimoinen harrastus ja elämäntapa. Yhteisön ulkopuolelle sen sijaan jäävät yleensä yhden aatteen ihmiset, jotka puolestaan löytävät itsensä helposti muista yhteisöistä. Esimerkki 42 kuvaa tätä hyvin:

- (42) Fennovegaani laktoosi-intolerantti on jokaisen ravintoloitsijan painajainen, mutta fanaattinen Atkinson-käännynnäinen tulee hyvänä kakkosena. (Välimäki 2004)

Kirjoittaja tulee kuvanneeksi monia niitä ominaisuuksia, joita ei tässä yhteisössä pidetä hyvinä, ja toisaalta hän myös niputtaa yhteen niin aatteelliset kuin terveyteen liittyvät rajoitteet. *Fennovegaanin* ruokavalio sisältää vain kotimaisia kasviksia, kun taas *laktoosi-intolerantti* ei voi käyttää maitotuotteita ja *Atkinson-käännynnäinen* viittaa henkilöön, joka pyrkii rajoittamaan ruokavaliinsa hiilihydraatit minimiin. Attribuutti *fanaattinen* kuvaa hyvin sitä, miten ruokavaliosta voi tulla uskonnotapainen koko elämää määrittelevä ideologia. Fanaattinen tulee latinan sanasta ’fanaticus’, joka merkitsi sekä kirjaimellisesti

temppelille omistautunutta henkilöä että ”vimmaista haltioituneisuutta” (Lehtonen 1998, 204).

Ruoanlaittajien yhteisön yhteisömäisyys perustuu ennen kaikkea yhteiselle kulinaristiselle diskurssille, joten jäsenelle riittää, että hän osaa puhua ruoasta yhteisön näkökulmasta oikealla tavalla. Tämä on yksi selitys ruokakirjojen suunnattomaan myynnin kasvuun: niitä hankkivat myös ne, jotka haluavat hallita diskurssin, vaikka eivät ruoanlaitosta niin välitäkään.

- (43) Tämän kirjan tarkoitus on valaista tätäkin puolta, mutta ennen kaikkea opettaa analysoimaan ja arvostamaan ruoan ominaisuuksia. (Mäkelä 2002)

Esimerkissä 43 esiintyvät verbit *analysoida* ja *arvostaa* luovat mielikuvaa valmiista ateriatesta, joka on jaettavissa erilaisiin komponentteihin ja jolle on määriteltävissä rahallinen tai välineellinen arvo. Näkemys ruoasta on siten välineellinen: ruokakeskustelun avulla on mahdollista hankkia esimerkiksi sosiaalista statusta.

## 6 Keittokirjan esipuheen viestinnälliset tavoitteet

Bhatia (1997, 184) määrittelee esipuheen tekstiksi, joka hahmottelee kirjan yleisen tarkoituksen ja laajuuden ja usein kuvailee kirjan tekemiseen johtaneita vaiheita. Artikkelissaan Bhatia (ma. 183) tarkastelee akateemisia teoksia, joiden johdannoissa on havaittavissa kaksijakoinen viestinnällinen tavoite: esitellä kirjaa kuvailemalla sen sisältöä sekä houkutella potentiaalisia lukijoita sijoittamaan aikaansa annettuun tietoon.

Luzón (1999, 409) on havainnut, että esipuhegenreille on tyypillistä tiedottavan ja suostuttelevan tekstin yhdistäminen. Bhatia (1997, 187) kutsuu ilmiötä teks-

tilajien sekoittumiseksi: ”yksityiset pyrkimykset” sekoittuvat ”yleisesti tunnistettaviin viestinnällisiin tavoitteisiin”. Yksityinen pyrkimys voi olla esimerkiksi kirjan kustantajan päämäärä edistää kirjan myyntiä ja esipuheen yleinen tavoite puolestaan kirjan esittely. Perinteisesti ei-markkinoiviksi teksteiksi miellettyjä esipuheita onkin nykyään yhä vaikeampi erottaa takakannen mainostekstistä (ma. 190). Valor (2005) on tutkimuksessaan havainnut, että takakansitekstin tärkeimmäksi viestinnälliseksi tavoitteeksi on noussut potentiaalisen ostajan suostuttelu, mikä näkyy mainostekstille tyypillisinä kielellisinä käytäntöinä. Tekstin funktio näyttääkin olevan markkinointistrategian mukainen: saada mahdollinen asiakas ostamaan ja lukemaan kirjan (ma. 42).

Luvuissa kolme ja neljä tarkastelin niitä erilaisia elementtejä, joita esipuhe-teksteistä löytyy ja sivusin niiden mahdollisia merkityksiä koko tekstin viestinnällisen tavoitteen kannalta. Tässä luvussa pääpaino on keittokirjan esipuheen retorilla pyrkimyksillä niin tekstilajin kuin median näkökulmasta.

## **6.1 Kirjan esittely lukijan informointina**

Esipuheen sanakirjan mukainen tarkoitus on johdatella lukija teoksen sisältöön; keittokirjan esipuheen voi siten olettaa pyrkivän lukijan informointiin siitä, mitä ja minkälaisia ruokaohjeita kirja sisältää. Tiedon määrä ja sen esittämisen teknisyydet liittyvät siihen, millaiselle yleisölle teksti on suunnattu (Bhatia 1999, 28). Keittokirjojen lukijat ovat esipuheiden perusteella hyvin tietoisia siitä, millaisesta kirjasta on kyse, sillä määritelmässä korostuvat pyrkimykset kirjan arviointiin sen esittelyn sijaan.

Luvussa kolme esittelemieni elementtien lisäksi yksi tärkeimmistä ja yleisimmin esiintyvistä kielellisistä käytännöistä informoida lukijaa on lause *tässä kirjassa*, joka esiintyy esimerkiksi seuraavassa muodoissa:



- (44) Tässä kirjassa olen pyrkinyt tuomaan esiin viinejä laajasti eri maista ja eri hintaryhmistä. (Mäkelä 2002)

Sen lisäksi, että esimerkissä 44 kirjoittaja tarjoaa tietoa kirjan sisällöstä, hän myös samalla arvottaa sitä. *Pyrkii* on verbi, joka jättää lukijalle tulkinnanvaraa siitä, onko pyrkimys onnistunut vai ei, ja kirjoittaja esittää siten varauksen omasta tekstistään.

- (45) Maija Silvennoisen rautainen kokemus ja kokonaisvaltainen suhtautuminen ruoanlaittoon on tämän kirjan perusta. (Silvennoinen & Vesikansa 2006)

Esimerkissä 45 kirjoittajat yhdistävät suoraan kokin ammattitaidon ja kirjan hyvyyden toisiinsa toteamalla, että kirja on koottu tai rakennettu *rautaisen kokemuksen* ja *kokonaisvaltaisen suhtautumisen perustalle*. *Rautainen* on yleensä konkreettisiin esineisiin liitettävä adjektiivi, ja se korostaakin kokin keittiössä viettämiä vuosia. *Suhtautuminen* puolestaan on abstraktia, henkistä toimintaa ja siten subjektiiviselle arvioinnille altista.

Esimerkissä 46 kirjoittaja puolestaan kertoo suoraan, mitä kirja on ja mitä se ei ole.

- (46) Tämä kirja on tietysti komea ja visuaalisesti näyttävä teos, mutta katselukirja se ei ole. (Välimäki 2004)

Katselukirjamaisuuden kieltäminen on tekijän keino korostaa kirjan antia: *komeat* kuvat ovat vain tekstin lisuke, joten jo kirjan sisältö itsessään on arvokas. Myös seuraava esimerkki sisältää tiedon lisäksi sen arvointia:

- (47) ”Uutta, kokonaan uutta” totesimme keskustellessamme kustantajan kanssa tästä kirjasta. (Vahtera & Nurmi 2005)

Uutuus on nyky-yhteiskunnassa hyve sinänsä, ja tässä tapauksessa lukijalle tae

siitä, että kirja on erilainen kuin tekijöiden aiemmat kirjat. Uutuus korostaa myös sitä, että kirjoittajat ovat tehneet kirjoja ennenkin, samaan viittaa keskustelu *kustantajan kanssa juuri tästä kirjasta*. Tässä esimerkissä tiivistyy mediateollisuuden kaupallinen logiikka: markkinoille on tuotettava sisältöä, joka on tarpeeksi samanlaista kuin ennen mutta kuitenkin jollain tavalla aiemmista tuotteista eroavaa (Nieminen & Pantti 2004, 93). Näin lukijaa vakuutetaan samalla kertaa siitä, että tuote on tuttu ja turvallinen, mutta kuitenkin uutuus, johon kannattaa sijoittaa aikaa ja rahaa.

Esimerkissä 48 lause *tämä kirja* on korvattu sanalla *nyt*. Molemmat ovat kielellisiä keinoja viitata siihen reaali maailman tapahtumaan, jossa lukija kirjaa katselee.

- (48) Nyt ei ole tarkoitus laittaa mitään pikaruokaa siitäkään huolimatta että ateria valmistuu käden käännteessä. Nyt on tarkoitus tehdä hyvää ruokaa ja kantaa päivällinen pöytään puolessa tunnissa. (Lahtinen 2006)

Käyttämällä sanaa *nyt* kirjoittaja pyrkii ohittamaan välineen eli kirjan mukanaan tuoman etäisyyden ja luo mielikuvaa tilanteesta, jossa kirjoittaja ja lukija ovat yhtä aikaa paikalla. Näin elementti, joka pintapuolisesti informoi lukijaa, sisältää myös kätketyn tavoitteen poistaa etäisyys kirjan tekijän ja lukijan väliltä.

## 6.2 *Tarinan kerronta suhteen luomisen keinona*

Kuten luvussa 4 totesin, voi narratiivisen tekstin pyrkimyksenä olla esimerkiksi tunteisiin vetoavan vaikutuksen aikaansaaminen tai kiinnostavan henkilöhahmon luominen. Kokki Syrjäsen tarina oli hyvä esimerkki aineistoni narratiiveista, vaikka muissa teksteissä tarinat ovatkin pienemmässä roolissa. Yhteistä niille on kuitenkin pyrkimys luoda kirjailijakokista henkilöhahmo, johon lukija voi tutustua ja muodostaa suhteen ja joka on tunnistettavissa tullessaan vastaan

muissa medioissa.

Koska ruoka on henkilökohtainen aihe, on reseptien antajien henkilöydellä merkitystä myös lukijalle: se toimii takuuna ruokaohjeiden käyttökelpoisuudesta. Lehtonen (2001, 36) yhdistää kirjailijan henkilöyden tai tekijyyden massatuotantoon: kirjoittaessaan anonyymille yleisölle tekijän on esittädyttävä yksilölliseksi tuottajaksi. Yhtenä tarinankerronnan retorisenä tavoitteena onkin mielestäni joko kokin imagon rakentaminen tai sen selkeyttäminen lukijan mielessä. Tässä mielessä keittokirjan esipuhe on vain yksi niistä teksteistä ja medioista, joiden perusteella mielikuva kokista syntyy, ja kuten missä tahansa brändin rakentamisessa, on tässäkin toistolla erittäin suuri merkitys. Esimerkiksi Syrjäsen keittokirja on toisinto samannimisestä tv-ohjelmasta, sama sisältö tuotuna eri mediaan. Medioitumisen näkökulmasta mediasta toiseen seikkaileva kokki on henkilöhahmo, joka yksilöityy oman (meditoituneen) historiansa kautta (Silverstone 1999, 73).

Kirjoittajan elämänvaiheet muodostavat sen kontekstin, jossa kokki on ruokasuhteensa luonut. Hyvin usein tarina alkaa lapsuudesta, kuten seuraavassa esimerkissä:

- (49) Luulen, että kulinaristi minussa syntyi jo lapsuudenkodissani, vaikka sisareni väittävätkin sarkastisesti, että seitsemänvuotiaaksi söin ainoastaan nakkeja! (Sumari 2003)

Lapsuuden ruokamuistot ammentavat yhteisistä kokemuksista, sillä näiden kokkien ollessa lapsia maut olivat vielä yhteisesti jaettuja. Myös pienet arkiset yksityiskohdat, kuten esimerkin 49 nakit, tuovat tekstiin henkilökohtaisen kanssakäymisen piirteen: omia omituisia piirteitä tai tapoja ei yleensä helposti esitellä vieraille ihmisille.

Tarinoille on tyypillistä erilaiset vastoinikäymiset ja niiden voittaminen, mikä



kävi ilmi myös Soppamiehen tarinasta luvussa neljä. Vastoinikäymisten kuvailu antaa lukijalle mahdollisuuden samaistua kokkiin, ja samalla luo mielikuvaa inhimillisestä ihmisestä.

- (50) Ensimmäinen viikko oli melko lailla helvetillinen. Kokki, joka rakastaa pastaa, risottoja, gin tonicia ja leipää, joutuu luopumaan kaikesta. Oli iltaisin aika hyytynyt olo, vaikka söin mielestäni hyvin. (Sukula 2005)

Esimerkki 50 on osa tarinaa, jossa kokki Sukula kertoo kokemuksiaan vähähiilihydraattiseen ruokavalioon siirtymisestä. Tekstistä käy ilmi, miten kirjoittaja on omakohtaisesti kokenut niitä tuntemuksia, joita jokainen joskus laihduttanut tai muuten ruokavaliotaan rajusti muuttanut on kokenut. Jos aiemmin kokki on voinut antaa mielipiteitään pelkän auktoriteetin asemansa turvin, käy tässä hyvin ilmi, ettei se enää riitä. Vakuuttaakseen lukijansa kokilta on oltava, tai hänen on annettava se vaikutelma, omakohtaisia ja diskurssiyhteisön hyväksymiä kokemuksia ruoasta. Sukula liikkuu yhteisön arvojen rajamailla, sillä vähähiilihydraattinen dieetti, jota tässä kuvataan, ei kuulu kulinaristiseen ruokasuhteseen.

Kokin tarinoiden päätepisteenä on usein kokin nykyinen asema.

- (51) Minua pidetään italialaisen ruoan lähettiläänä (Sumari 2003).

Esimerkissä 51 kirjoittaja käyttää passiivia, jolloin tekijä ei ole tunnettu tai se voi olla kuka tahansa. Lauseesta välittyy siis ajatus, että kirjoittajan asema italialaisen ruoan lähettiläänä on yleisesti tunnettu tosiasia.

Kokin ammatillisesti saavuttama asema on puolestaan usein alku kirjailijanuralle. Esimerkissä 52 asemaa kuvataan välillisesti ravintolan saaman Michelin-tähden avulla.

- (52) Siitä lähtien kun ravintolamme Chez Dominique sai ensimmäisen Michelin-tähden, ventovieraat ihmiset ovat pysäyttelleet minua milloin missäkin. (Välimäki 2004)

Välillinen maine syntyy tekstiin, kun kirjoittaja liittää itsensä osaksi joukkoa, joka ravintolan omistaa. Myös määrite *ventovieraat* rajaa kirjoittajan osaksi pientä joukkoa, jonka ulkopuolelle suuri yleisö jää.

Yhteisistä, tekstin välittämistä kokemuksista huolimatta etäisyys kirjailijakokin ja harrastelijalukijan välillä on olemassa. Kirjoittajan intresseissä on luoda vaikutelma helposti lähestyttävästä hahmosta, johon lukija voi samaistua, luottaa ja jolta voi vastaanottaa ohjeita kuitenkin niin, ettei ammattikokin asema diskurssiyhteisön eliitissä vaarantuisi liikaa.

### **6.3 Elämäntapaohjeet inspiraation antajina**

Keittokirjan esipuhe pyrkii kannustamaan lukijaa käyttämään kirjaa lukemalla ja sen ohjeita noudattamalla. Kirjoittaja voi pyrkiä toimimaan esikuvana, joka antaa ohjeita hyvästä elämästä tai lupauksia siitä, mitä ohjeiden noudattamisella on mahdollista saavuttaa. Yleisimmät ohjeet liittyvät kiireen ja valmisruokien välttämiseen ja itse alusta alkaen valmistettujen aterioiden kiireettömmään nauttimiseen.

- (53) Mikä saa jaksamaan tässä hullussa maailmassa? Monikin asia, mutta yksi on varmaa – hyvä, kaikkia aisteja tyydyttävä maukas ruoka. (Sumari 2003)

Maailman *hulluus* voi olla yksi keino kuvata kaikkea sitä valinnan vaikeutta ja identiteetin luomisen vaikeutta, jota nykyihminen kokee. Kirjoittajan näkemys on selkeä: hyvä ruoka, parempi mieli, kuten eräässä mainoksessa on osuvasti todettu. *Kaikkien aistien tyydyttämisen* tulkitsen niin, että se rajaa valmisruoan

*hyvän ruoan* ulkopuolelle: keittokirjallisuuden näkemykset eineksistä eroavat yleensäkin merkittävästi valmisruokayhtiöiden markkinoimista, luovasti yhdisteltävistä ateriakomponenteista.

Keittokirjallisuus näkee myös ajankäytön toisin kuin valmisruokayhtiöt. Siinä missä valmisruokamainonnassa korostuu ajansäästö, keskittyvät keittokirjat ruoanvalmistukseen kokonaisvaltaisena nautintona.

- (54) Puoli tuntia on vain hetki, mutta kuitenkin niin pitkä tovi, että sinä aikana ehtii valmistaa mainion ruuan ja kattaa vielä pöydänkin, sytyttää kynttilät ja panna mukavaa musiikkia soimaan. (Lahtinen 2006)

Esimerkki 54 puolustaa kiireetöntä ateriointia, jossa ruoalla on arvo itsessään, eikä se toimi vain välillisenä nälän tai muun tarpeen tyydyttäjänä. *Katettu pöytä* kuvaa syömisen sosiaalisuutta ja muistuttaa lukijaa aterioinnin jakamisen ilosta.

Esipuheet kannustavat ruoanvalmistukseen myös luomalla kuvaa epäterveellisestä, pitkälle käsitellystä valmisruoasta, kuten esimerkeissä 55 ja 56:

- (55) Valmisruoat on tungettu täyteen lisä- ja säilöntäaineita, joita en ainakaan lapsilleni syöttäisi. (Välimäki 2004)
- (56) Ensin raaka-aineesta poistetaan rasva, sokeri, laktoosi, gluteeni...sitten se homogenisoidaan, pastöroidaan ja ”E-käsitellään” ja siinä ohessa hoituu helposti pois myös alkuperäinen maku (...). (Sumari 2003)

Esimerkissä 55 hyvän ruoan kriteeri on sen lapsille sopivuus, ja kirjoittaja tulee samalla vedonneeksi vanhemmille tuttuun tunteeseen, syllisyteen. Lapsille tarjottava ruoka on vanhemmuuden mittari myös useassa muussa diskurssissa, ja varsin tuttu erityisesti vauvaikäisten äideille, jotka joutuvat valitsemaan puolensa suhteessa äidinmaitoon ja korvikkeeseen, sekä vähän myöhemmin itse tehtyihin soseisiin ja valmiisiin purkkiruokiin.



Esimerkissä 56 puolestaan käsitellään liittoittelun kautta sitä, mitä itse tekemällä ja käsittelemättömistä raaka-aineista on saavutettavissa. *Maku* on kulinaristisen diskurssin avainsana ja makuelämys ruoanlaittajien yhteisön perimmäinen tavoite.

#### **6.4 Kokkihahmo myynnin edistämisen keinona**

Kirjan sisällön esittelyn rinnalle yhtä tärkeäksi retoriseksi tavoitteeksi aineistoni esipuheissa nousee myynnin edistäminen. Tärkein keino, jolla tekstissä edistetään kirjatutteen myyntiä, on kokkihahmon luominen ja uusintaminen. Bhatian (2004, 64–65) määrittelemistä mainosdiskurssille tyypillisistä vaiheista tämä vastaa ennen muuta tuotteen identifiointia, mutta se liittyy myös uskottavuuden luomiseen ja kannustimien tarjoamiseen.

Aineistoni esipuheissa onkin nähtävissä se, miten kokin muissa medioissa rakennettua henkilöhahmoa uusinnetaan tekstissä.

- (57) Hän (Maija Silvennoinen) on tuonut kasvien terveellisyttä ja monipuolisuutta esille muun muassa Bon Appetit –tv-ohjelmassa, joka oli aloittamassa ruokaohjelmien boomiä Suomessa 1990-luvun alussa. (Silvennoinen & Vesikansa 2006)

Esimerkissä 57 lukijaa muistutetaan Silvennoisen juontamasta ohjelmasta, joka tekstissä esiintyy ruokainnostuksen edelläkävijänä. Näin ohjelman maine siirtyy mediasta toiseen siirtyvän kokin mukana myös uuteen mediaan, tässä tapauksessa keittokirjaan.

Kokkihahmoissa on havaittavissa stereotyyppisiä, sukupuoleen liittyviä piirteitä. Siinä missä naiskokkien hahmoon liitetään äidillistä huolenpitoa, korostuu varsinkin nuorempien mieskokkien imagossa tietty renttumuaisuus. Suku-

puolen lisäksi myös sukupolvella on merkitystä, kuten aiemmin luvusta 5.2. jo kävi ilmi. Vanhemmat kokit vetoavat enemmän sääntöihin perustuvaan, oppikirjamaiseen ja etikettejä kunnioittavaan näkemykseen ruoanvalmistuksesta, kun taas nuoremmille kokeille tärkeämpää on kokkailun sosiaalinen ja viih-teellinen ulottuvuus. Silmiinpistävää suomalaisessa julkkiskokkigalleriassa on nuorten naiskokkien puute: on vaikea keksiä, kuka kokeista vastaisi ruotsalaista Tina Nordströmiä tai brittiläistä Nigella Lawsonia. Ehkäpä Sara La Fountainista vielä kehittyi yhtä valovoimainen, ja ennen kaikkea uskottava, ruoan-laiton ja ruokadiskurssin ammattilainen.

## 7 Päätelmät

Mediakokkien maineelle perustuva keittokirjallisuus on yksi aikamme ilmi-öistä. Yhteinäiskulttuurin muuntuminen yksilökeskeiseksi mediakulttuuriksi heijastuu myös ruokaan ja ruokadiskursseihin: ruokakokemukset syntyvät nykyisin pääosin muilla tavoin kuin yhdessä samaa ruokaa aterioimalla. Jaettua ateriaa tärkeämmäksi on tullut ruokakokemusten jakaminen joko puhumalla tai median välityksellä. Ruokaa käsitelläänkin laajasti eri näkökulmista eri me-dioissa, joista keittokirja on vain yksi esimerkki. Aiemmin pakollisesta koti-työstä, ruoanvalmistuksesta, on tullut harrastus, viihdettä ja yksi itseilmaisun keino. Tämä näkyy myös siinä, miten kokit ovat nousseet julkisuuden henki-löiksi ja mielipidevaikuttajiksi.

Tämän työn tavoitteena oli tutkia, millainen teksti on keittokirjan esipuhe. Lähtökohtani oli, että kyseessä on tekstilaji, jolla on sille tyypillinen rakenne, käyttäjät ja viestinnällinen tavoite. Hyvin pian kuitenkin havaitsin, ettei pelkkä kielitieteellinen tekstilajitutkimus riitä kuvaamaan sitä moninaisuutta, joka ai-neistostani oli jo ensilukemalta nähtävissä. Tästä johtuen halusin tarkastella

esipuheita myös mediatutkimuksen näkökulmasta. Tämä auttoi hahmottamaan erityisesti sitä, miksi kirjailijakokin henkilöydellä tuntui olevan niin suuri merkitys keittokirjoissa sekä sitä, millaiseksi keittokirjan funktio on muotoutunut. Perinteisestä ruoanvalmistuksen oppikirjasta on tullut toisaalta aikakauslehtiin ja toisaalta katselukirjoihin vertautuva teos, jonka on tarjottava lukijalle ja kulluttajalle myös muuta kuin pelkät reseptit. Median tavoin sen on sisällettävä sopivassa suhteessa uutisia, viihdettä ja mainontaa.

Aineistoni muodostui 12 ruoanlaittajien diskurssiyhteisössä tunnetun kokin kirjoittamasta esipuheesta. Tarkastelin aineistoani tekstilajin näkökulmasta erityisesti Hasanin (1985), Swalesin (1990) ja Bhatian (esim. 1993 ja 2004) näkemysten mukaisesti. Tekstilajin tärkein kriteeri oli siten sen viestinnällinen tavoite, jonka hahmottamisessa auttoivat pohdinnat tekstien rakenteellisista elementeistä sekä siitä diskurssiyhteisöstä, jolle tekstilaji kuuluu.

Keittokirjojen esipuheista löytyi useita samankaltaisia rakenteellisia elementtejä kuin Luzón (1999) oli omassa tutkimuksessaan havainnut. Tyypillisimmät vaiheet esipuhetekstilajissa aineistoni perusteella olivat 1) keittokirjan tarkoituksen kuvaus, 2) reseptien kuvailu ja määrittely, 3) ohjeet kirjan käyttämiselle, 4) kohdeyleisön kuvaus ja 5) kiitokset. Tämän tekstilajin taipuisuutta kuvaa se, että aineistoni joukossa oli myös teksti, jonka rakenne oli muista poikkeava ja perustui tarinaan kokin elämänvaiheista matkalla kohti mainetta ja kunniaa.

Esipuheet sisälsivät useita narratiiveja, joissa kokin elämänvaiheita kuvailtiin eripituisilla episodeilla. Luvussa neljä käsittelin kokki Syrjäsen tarinaa esimerkkinä siitä, miten tarinan avulla kokista luodaan henkilöhahmo, jonka vaiheista lukija kiinnostuu ja johon lukija voi muodostaa suhteen median mukanaan tuomasta etäisyydestä huolimatta. Syrjäsen tarina muodostui toisaalta tekstissä kuvatuissa tapahtumista ja toisaalta siitä henkilöhahmosta, joka tekstistä oli tulkittavissa. Henkilöhahmo muodosti myös linkin muihin medioihin,



joissa kokki Syrjänen on esiintynyt, ja toimi siten esimerkkinä mediateollisuudelle tyypillisestä tavasta kierrättää sisältöä mediasta toiseen.

Käsittelin tekstilajia myös diskurssiyhteisön näkökulmasta Swalesin (1990) määrittelemien kriteereiden perusteella. Havaitsin, että suomalaisten keittokirjojen kautta on mahdollista hahmottaa ruoanvalmistusyhteisö, jota kulinaristinen diskurssi yhdistää. Tässä yhteisössä näkyvimmissä roolissa ovat juuri mediakokit, joilla on suurin vaikutusvalta siihen, mistä ja miten yhteisössä puhutaan. Havaitsin myös yhteisössä piileviä, diskurssien välisiä valtakäytännöitä: esimerkiksi kokki Sukula pyrkii edistämään aiemmin marginaaliin luokiteltavissa olevan vähähiilihydraattisen dieetin hyväksymistä osaksi kulinaristista diskurssia.

Koska keittokirja painettuna mediana on yksisuuntaista viestintää ja kokkien kirjoittamat esipuheet varsin tekijäkeskeisiä, jää lukija, ruoanlaiton harrastaja, sivuosaan. Olisikin mielenkiintoista pohtia lisää mediakokkien ja ruokaharrastajien yhteisöä tutkimalla useampia tälle yhteisölle tyypillisiä viestintäkanavia, sillä muissa medioissa ruokaharrastaja on tasavertaisemmassa asemassa. Esimerkiksi tv:ssä raja ammattilaisen ja harrastajan välillä on kaventunut ruokaohjelmien muuttuessa luennoista yhdessä tekemiseksi ja puhumiseksi, kuten Kokkisodassa.

Lopuksi pohdin keittokirjan esipuheita tekstilajina viestinnällisen tavoitteen näkökulmasta. Havaitsin, että tavoitteita on ainakin neljänlaisia: lukijan informointi, suhteen luominen, inspirointi ja myynnin edistäminen. Näistä tärkeimmiksi nousivat lukijan informointi ja myynnin edistäminen, joita suhteen luomisen keinot (lähinnä tarinankerronta) ja lukijan inspiroiminen elämäntapaohjeita antamalla täydensivät.

Keittokirjan esipuhe hahmottui omaksi tekstilajikseen, jota määrittelevät toi-

saalta esipuheen perinteinen merkitys kirjaan johdattelevina alkusanoina ja toisaalta ne tavoitteet, joita kulinari-inen diskurssiyhteisö pyrkii edistämään. Tekstilajia määrittää myös sen sijainti osana keittokirjaa, jonka perinteinen funktio oppikirjana on murroksessa.

Ruoka on ilon ja innoituksen, mutta myös ahdistuksen lähde. Siihen kiteytyvät lapsuuden muistot, oman minuuden etsintä, vanhemmuuden vastuuseen kasvaminen ja omista isovanhemmista luopumisen tuska, sillä kaikissa tilanteissa oma ruokasuhte on määriteltävä uudestaan. Näin tämäkin työ sisälsi tieteellisen tekstin ohella omakohtaisia kokemuksia, sillä joskus vain omista kokemuksista kertomalla voi yleistää jotain, jonka kaikki omalla tavallaan kokevat.

## Lähteet

- Aarva, Pauliina & Pakarinen, Marja & Vartiainen, Marika 2006. Ei rasvaa vaan rakkautta. Hyvän ruoan tunnusmerkit kahdessa lehtikirjoituksessa. *Kulttuurintutkimus* 23, 2006:2, 29–38.
- Askehav, Inger 1999. Communicative Purpose as Genre Determinant. *Hermes Journal of Linguistics* 1999:23.
- Bal, Mieke 1997. *Narratology. Introduction to the Theory of Narrativ. Second Edition*. University of Toronto Press, Toronto.
- Berg, Mari-Anna & Pajunen, Airi 2003. Valmista helpolla ja nopeasti. Valmisruokien käyttö suomalaisissa kotitalouksissa. *Economic Trends* 2003:2, 37–40.
- Bhatia, Vijay K. 1993. *Analysing Genre. Language Use in Professional Settings*. Longman, London.
- Bhatia, Vijay K. 1997. Genre-Mixing in Academic Introductions. *English for Specific Purposes* 1997:16, nro 3, 181–195.
- Bhatia, Vijay K. 1999. Integrating products, processes, purposes and participants in professional writing. Teoksessa Candlin, Christopher N. & Hyland, Ken (toim.) 1999. *Writing: Texts, Processes and Practices*. Longman, London. 21–39.
- Bhatia, Vijay K. 2004. *Worlds of Written Discourse*. Continuum, London.
- Candlin, Christopher N. & Hyland, Ken 1999. Introduction: Integrating approaches to the study of writing. Teoksessa Candlin, Christopher N. & Hyland, Ken (toim.) 1999. *Writing: Texts, Processes and Practices*. Longman, London. 1–17.
- Eronen, Riitta 2007. Haasteena keittokirjat ja ruokalistat. *Kielikello* 2007:1, 52–54.
- Giddens, Anthony 1991. *Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age*. Polity Press, Cambridge.
- Fairclough, Norman 1993. Critical discourse analysis and the marketization of public discourse: the universities. *Discourse & Society* 1993:4(2), 133–168.
- Fairclough, Norman 1995. *Critical discourse analysis: the critical study of language*. Longman, London.



- Fairclough, Norman 1997 (1995). *Miten media puhuu*. Vastapaino, Tampere.
- Fairclough, Norman 2003. *Analysing discourse. Textual analysis for social research*. Routledge, London.
- Falk, Pasi 1994. *The Consuming Body*. Sage Publications, London.
- Halliday, M.A.K. 1994. *An Introduction to Functional Grammar*. 2<sup>nd</sup> edition. Edward Arnold, London.
- Hasan, Ruqaiya 1985. The structure of a text. Teoksessa Halliday, M.A.K & Hasan, Ruqaiya 1985. *Language, context and text: Aspects of language in a social-semiotic perspective*. Deakin University, Victoria.
- Heikkinen, Timo. Sunnuntaiseminaari 16.3.2008. Arabianranta, Helsinki.
- Hyland, Ken 1999. Disciplinary discourses: writer stance in research articles. Teoksessa Candlin, Christopher N. & Hyland, Ken (toim.) 1999. *Writing: Texts, Processes and Practices*. Longman, London. 99–121.
- Ilmnen, Kaj 1991. Change and Stability in Finnish Eating Habits. Teoksessa Fürst, Elisabeth L & Prättälä, Ritva & Ekström, Marianne & Holm, Lotte & Kjaernes, Unni (toim.) 1991. *Palatable Worlds. Sociocultural Food Studies*. Solum Forlag, Oslo.
- Johansson, Katja 2003. "Mieleen hiipii hiljalleen surkea ulvaisu: miksei kukaan piittaa ja ruoki heikompa?" *Sinkun ruokakäyttäytyminen keittokirjojen pakinoiden kuvaamana*. Helsingin yliopisto, kasvatustieteellinen tiedekunta. Tutkielma.
- Jokinen, Arja & Juhila, Kirsi & Suoninen, Eero 1993. Diskursiivinen maailma. Teoreettiset lähtökohdat ja analyttiset käsitteet. Teoksessa Jokinen, Arja & Juhila, Kirsi & Suoninen, Eero 1993. *Diskurssianalyysin aakkoset*. Vastapaino, Tampere.
- Jokinen, Arja & Juhila, Kirsi 1999. Diskurssianalyttisen tutkimuksen kartta. Teoksessa Jokinen, Arja & Juhila, Kirsi & Suoninen, Eero 1999. *Diskurssianalyysi liikkeessä*. Vastapaino, Tampere. 54–97.
- Joutsenvirta, Maria 2006. Ympäristökeskustelun yhteiset arvot. Diskurssianalyysi Enson ja Greenpeace ympäristökirjoituksista. Helsingin kauppakorkeakoulu.
- Kalliokoski, Jyrki 2006. Tekstilajin taju ja toisella kielellä kirjoittaminen. Teoksessa Mäntynen, Anne & Shore, Susanna & Solin, Anna 2006. *Genre – tekstilaji*.

- Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki. 240–265.
- Kielitoimiston sanakirja. <http://mot.kielikone.fi/mot/hkkk/netmot.exe>. Luettu 1.2.2008
- Knuuttila, Maarit 2007. Miehiä soppakauhan varressa. *Hiidenkivi* 2007:6, 7–9.
- Koppinen, Mari 2007. Kokista tuli julkku. *Helsingin Sanomat* 2007, 13.
- Lassen, Inger 2006. Is the press release a genre? A study of form and content. *Discourse Studies* 2006:8, 503–530.
- Laukkarinen, Antti 2007. *Kuntalaisviestintä muuttuvassa kuntakentässä*. [https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/12963/URN\\_NBN\\_fi\\_jyu-2007708.pdf?sequence=1](https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/12963/URN_NBN_fi_jyu-2007708.pdf?sequence=1) Viestintätieteiden laitos, Jyväskylän yliopisto. Lisensiaatin tutkimus.
- Lehtonen, Mikko 2001. *Post scriptum. Kirja medioitumisen aikakaudella*. Vastapaino, Tampere.
- Lehtonen, Mikko 1996. *Merkitysten maailma. Kulttuurisen tekstintutkimuksen lähtökohtia*. 2.painos. Vastapaino, Tampere.
- Luhmann, Niklas 2000. *The Reality of the Mass Media*. Polity Press, Cambridge.
- Luzón, María José 1999. An Interactive Genre within the University Textbook: The Preface. *Journal of Technical Writing and Communication* 1999:29 (4), 409–429.
- Mäkelä, Johanna 1990. *Luonnosta kulttuuriksi, ravinnosta ruoaksi. Neljä näkökulmaa ruoan sosiologiaan*. Jyväskylän yliopisto, Nykykulttuurin tutkimusyksikkö, Jyväskylä.
- Mäkelä, Johanna 2002. *Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.
- Mäkelä, Johanna 2003. Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa Mäkelä, Johanna & Palojoki, Päivi & Sillanpää, Merja. *Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. WSOY, Helsinki.
- Mäntynen, Anne 2006. Näkökulmia tekstin ja tekstilajien rakenteeseen. Teoksessa Mäntynen, Anne & Shore, Susanna & Solin, Anna 2006. *Genre – tekstilaji*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki. 42–71.
- Nevalainen, Minna-Leena 2003. *Keittokirjat suomalaisen ruokakulttuurin peilinä – semioottinen analyysi kuvien kehityksestä vuosina 1945–1999*. Helsingin yliopisto, kasvatustieteellinen tiedekunta. Tutkielma.

- Nieminen, Taina 1998. *Keittokirja – aikansa peili. Sisällön erittely viidestä 1917–1973 välisenä aikana ilmestyneestä yleiskeittokirjasta*. Helsingin yliopisto, kasvatustieteellinen tiedekunta. Tutkielma.
- Nykysuomen sanakirja.
- Potter, Jonathan 1996. *Representing reality. Discourse, Rhetoric and Social Construction*. Sage Publications, London.
- Propp, Vladimir 1968. *Morphology of the folktale. Second Edition*. The American Folklore Society and Indiana University, Austin.
- Rogers, Priscilla S. 1996. Management communication – everything, nothing or something? Text/context as a disciplinary unit of analysis. Teoksessa Nikko, Tuija & Nuolijärvi, Pirkko (toim.) *Talous ja kieli III. Seminaari 9.–10.5.1996 Helsingin kauppakorkeakoulu*. Helsingin kauppakorkeakoulun julkaisuja B-17.
- Shore, Susanna & Mäntynen, Anne 2006. Johdanto. Teoksessa Mäntynen, Anne & Shore, Susanna & Solin, Anna 2006. *Genre – tekstilaji*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki. 9–41.
- Silverstone, Roger 1999. *Why Study the Media?* Sage Publications, London.
- Swales, John M. 1990. *Genre Analysis. English in academic and research settings*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Toolan, Michael 2001. *Narrative. A critical linguistic introduction. Second Edition*. Routledge, London.
- Valor, Lluïsa Gea 2005. Advertising books: a linguistic analysis of blurbs. *Ibérica* 2005:10, 41–62.
- Van Ruler, Betteke 2004. The communication grid: an introduction of a model of four communication strategies. *Public Relations Review* 2004:30, 123–143.
- Varjonen, Johanna 2001. Elämyksiä kaivataan ruoanlaittoonkin. *Economic Trends* 2001: 6, 72–75.



Warde, Alan 1997. *Consumption, Food & Taste*. SAGE Publications, London.

## Liitteet

1. Garam, Sami 2005. *Samin keittiössä. Perinteisiä ja moderneja klassikkoruokia*. Gummerus, Helsinki.
2. Lahtinen, Mysi 2006. *Käden käännteessä. Päivällinen pöytään puolessa tunnissa*. Tammi, Helsinki.
3. Lindholm, Maggie & Lindfors, Marja 2005. *Libanonin makuja*. Otava, Helsinki.
4. Maulavirta, Markus & Nurmi, Sebastian & Lindgren, Christer 2005. *Mestari Markuksen ruokamatka*. Otava, Helsinki.
5. Mäkelä, Eero 2002. *Ruoan ja viinin liitto*. Otava, Helsinki.
6. Silvennoinen, Maija & Vesikansa, Saara 2006. *Kymmenen kaalia laudalla*. Otava, Helsinki.
7. Sukula, Jyrki 2005. *Hyvä filis. Vähähiilihydraattinen keittokirja*. Rasalas-Kustannus, Helsinki.
8. Sumari, Sikke 2003. *Rakastan ruokaa!* WSOY, Helsinki.
9. Syrjänen, Harri 2003. *Soppamies*. Otava, Helsinki.
10. Vahtera, Antti & Nurmi, Visa 2005. *Sekametelisoppaa – ja kauha kanssanne*. Otava, Helsinki.
11. Välimäki, Hans & Takala, Mikko 2004. *Koti keittiössä*. Otava, Helsinki.
12. Wahlman, Aki 2006. *Kokki ja kokkioppilaat*. WSOY, Helsinki.

# Johdanto klassikkojen keittiöön

**Ruokaa tehdään jatkuvasti ja kaikkialla**, on aina tehty. Kokkaamme kodeissa, syömme "oikeiden" kokkien loihtimia annoksia ravintoloissa, kyläänkin mennessä saattaa päästä leikkuulaudan tai hellan ääreen. Onneksi kokkaus on pysynyt enimmäkseen käsityönä ja maanläheisenä, tavallisena puuhasteluna. Vaikka jokapäiväisen aterian teko vie aikansa, ovat saavutettu lopputulos ja viihtyisä ruokailuhetki vaivan arvoisia. Voimme siis nauttia ruuasta täysin riittävästi.

Meiltä ammattikokeilta kysellään usein uusia reseptejä ja erityisiä vinkkejä kokkailuun. Sanon aina, että eiköhän ruuanlaiton saralla ole jo kaikki keksitty, eli ehkä antamani ohjeet tulevat kuitenkin jostain muualta kuin omasta päästäni. Ja silti haluan antaa reseptin sitä kysyvälle. Voihan se olla hänelle uusi, ruokalajeja kun piisaa tuhansia ja taas tuhansia. Onko siis pakko yrittää hakea uutta ja ihmeellistä yhdistämällä toisiinsa sopimattomia raaka-aineita keskenään? Kyllä sitäkin on jo tehty ihan riittämiin... joskus hyvällä, joskus vähän heikommalla menestyksellä.

Tässä kirjassa keskityn reseptiikkaan, jota todellakin on viilattu vuosikymmeniä ja hiotaan taatusti jatkossakin. Ravintoloiden klassikot, kotiruokien legendat ja hieman uudemmatkin tähdet ovat taikuulla kiistellyimpiä ja suurimpia tunteita herättäviä ruokia. Jokainen ruuanlaittaja tietää oman tyyliinsä, ja todennäköisesti juuri se on hänen mielestään ainoa oikea tapa tehdä ruokaa. Yksi sanoo, että tähän klassikkoon kuuluu sitä ja tätä, toinen tyrmää ajatuksen tyystin, sillä hänen oppi-isänsä opetti aikanaan toisin. Joku väittää, että nykyisillä raaka-aineilla ei saada aikaan jotain tiettyä ruokaa, toinen taas soveltaa nykypäivän mukaan ja on ennakkoluuloton. Jossain keittiössä saatetaan tokaista, että minun mummoni oli se ainoa oikea kokki, niitä ruokia ei kukaan muu osaa laittaa, muualla taas yritetään kaikesta huolimatta vaalia perintöä.

Niin tai näin, tässä kirjassa annan oma näkemykseni klassikkoruuista ravintoloissa ja kodeissa. Kirjasta löytyy jokaiselle jotakin, ei varmasti kaikkia mahdollisia eväitä kuitenkaan. Reseptit eivät myöskään välttämättä tuo kaikille samoja kulinaarisia muistoja kuin minulle, mutta ruuan maku ja tuoksu, ruokailusta ja ruuanlaitosta nauttiminen ja häivähdys mummolan tai perinteikkään ravintolan tunnelmaa eivät voi jättää ketään kylmäksi.

Toivotan siis antoisia ja maukkaita hetkiä klassikkojen seurassa.

**Sami Garam**, kokki



### *viikolla työpäivän jälkeen*

ei ole mitään mieltä sulkeutua keittiöön hellan ääreen kiukuttelemaan ja manaillemaan päivällisen valmistamiseen tuhraantuvaa aikaa. Totta. Eipä olekaan, mutta ei ole pakkokaan. Asian voi hoitaa muutenkin.



Oikein vikkellästi se hoituu siten, että töistä tullessaan kurvaa kaupan kautta ja nappaa kassiinsa valmiin maksalaatikon, lykkää sen kotona mikroon ja syö saman tien siinä tiskipöytään nojaillessaan suoraan myyntirasiasta. Ei mene paljon aikaa, ei tule tiskejä, mutta eipä tule nautintoakaan.

Ruoka on kuitenkin yksi elämän nautinnoista, on mukavaa hemmotella itseään ja läheistään valmistamalla ilomielin työpäivän päätteeksi maistuvan ja kauniin aterian.

Nyt ei ole tarkoitus laittaa mitään pikaruokaa siitäkään huolimatta että ateria valmistuu käden käänteessä. Nyt on tarkoitus tehdä hyvää ruokaa ja kantaa päivällinen pöytään puolessa tunnissa.

Totuuden nimessä on toki sanottava, että monet ruuat jäävät puolitiehen jos eivät saa oleilla kyllikseen padan lämmössä, antaa aineksien tutustua rauhassa toisiinsa ja muodostaa keskenään kauniita liittoja hissukseen ja harkiten.



Työpäivän jälkeen moinen hitaasti hyvää tulee -ajattelu ei käy päinsä. Mutta eipä ole tarpeenkaan, sillä monet ainekset viis veisaavat hitaasti syttyvästä tuttavuudesta vaan muodostavat tuossa tuokiossa kauniin liiton ja asettuvat saman tien nautittaviksi. Sitä paitsi on olemassa lukemattomia ruokia, joita ei edes voi kypsentää kuin hetken. Monet sortit menevät tyystin pilalle makoiltuaan liian kauan hellalla.

Puoli tuntia on vain hetki, mutta kuitenkin niin pitkä tovi, että sinä aikana ehtii valmistaa mainion ruuan ja kattaa vielä pöydänkin, sytyttää kynttilät ja panna mukavaa musiikkia soimaan.

Käden käänteessä -kirja uskoo asiaansa. Viikossa on viisi työpäivää ja kuukaudessa 20. Kirjasta voi poimia joka päivälle erilaisen ateriakokonaisuuden, joten samaa ruokaa ei tarvitse, jos ei välttämättä halua, syödä kuin kerran kuukaudessa. Ohjeet on laadittu kahdelle nautiskelijalle. Niistä voi jokainen valita lautaselleen mieleisensä sortin lisukkeineen tai ilman niitä, sen mukaan kuinka suuri tai pieni nälkä syöjää vaivaa, vaikkapa näin: lohiperhonen valmistuu vajaassa kymmenessä minuutissa ja kaunis kastike sillä aikaa kun kala kypsyy. Vihreä salaatti on hetkessä kulhossaan. Pienet kuorineen keitetävät talviperunat kiehuvat kypsiksi juuri silloin kun pöytä on katettu. Kesällä uudet perunat vasta nopeasti kypsyvät, eikä niitä saa liian kauan keittääkään. Talvella pieni soma mantelilastuihin ja tomusokeriin peitelty jäätelöannos päättää aterian. Kesällä ihania suomalaisia mansikoita riittää yllin kyllin jälkiruokana nautittavaksi.

Päivällinen voi olla myös pelkkä keitto, ruokaisa salaatti tai pasta-annos. Näitäkin ohjeita kirjasta löytyy valittavaksi asti.

# LUKIJALLE

**Y**leensä ihmiset alkavat laittaa ruokaa omaksi ja toisten iloksi tai koska ovat uteliaita kokeilemaan ruoanlaittotaitojaan. Oma tarinani on erilainen.

Olin yhdeksänvuotias ja sodan keskellä synnyinmaassani Libanonissa. Perheeseemme kuului viisi lasta ja äiti. Äiti oli ammatiltaan kättilö, ja hän teki pitkiä työpäiviä ja huolehti muutenkin yksin perheemme hyvinvoinnista. Työssä käyväni äitinä hän laittoi nopeasti valmistuvia mutta terveellisiä ja herkullisia aterioita, ei koskaan valmisruokia.

Halusimme sisareni kanssa keventää äidin työtaakkaa. Päätimme yllättää hänet ja jakaa kotityöt jatkossa keskenämme. Minun osalleni jäivät keittiötyöt. Aamulla äidin lähdettyä töihin siivosimme ensin koko talon. Sitten ryhdyin ruoanlaittoon. Ruokakaapista löysin vain kuivatavaraa ja salaattiainekset. Halusin tehdä riisipilاهvia ja salaattia, mutta en tiennyt, miten ne valmistetaan. Otin mukaani kynän ja paperia ja menin naapurini Teresan luo. Hän ei epäillyt kykyjäni, koska hänen nuoruudessaan oli luonnollista, että yhdeksänvuotiaat tekevät ruokaa, toisin kuin minun sukupolveni lapset.

Valmistin riisin hänen ohjeidensa mukaisesti. Katoimme pöydän, peseydyimme ja istuuduimme koko sisarusarja ruokapöydän

ääreen odottamaan äitiämme. Äiti ilahtui kovasti järjestämästämme yllätyksestä ja kertoi, miten ylpeä hän meistä oli. Syötyämme hän sanoi, että valmistamani riisi oli ollut parempaa kuin hänen tekemänsä! Seuraavana päivänä sain äidiltä lahjaksi keittokirjan. Minulle se oli merkki siitä, että ruoanlaitto perheessämme oli minun vastuullani siitä eteenpäin.

Eräänä pääsiäisenä halusin yllättää isoäitini tarjoamalla tekemääni baklavaa, jälkiruokaa, jota on vaikea valmistaa. Koko suku oli kerääntynyt hänen luokseen syömään. Tästä pääsiäisestä tuli merkittävin elämässäni, koska silloin sain tunnustusta isoäidiltäni. Minulle isoäidin tunnustus merkitsi enemmän kuin Michelinin tähti, koska minulle hän oli maailman paras kokki.

Muutettuamme siskoni kanssa Suomeen meitä lohdutti täällä libanonilainen ruoka. Kun valmistan libanonilaisia aterioita, voin lentää ajatuksissani lapsuuteni ruoantuokseen maailmaan ja sisälläni herää pieni runo, joka kertoo siitä miten jumaloin Libanonia, ja tunnen kuin jokainen rakastamani maisema ja kotimaani tunnelma välittyisi valmistamiini ruokiin. Tämän perinnön haluan lapselleni ja kummilapsilleni antaa.

Helsingissä 1.1.2005

*Maggie Lindholm*

## LUKIJALLE

---

Ruoka on kulttuuria. Pien- ja lähituotanto on ruokakulttuurin sydän, vaihtoehto, jota kannattaa vaalia.

Tämän kirjan tavoitteena on innostaa hyvän ruoan ystäviä katsomaan lähelle, löytämään aitoja makuja omilta asuinalueiltaan. Haluamme myös motivoida pieniä tuottajia ja yrittäjiä jatkamaan arvokasta työtään. Heidän tukenaan on koko ajan kasvava joukko herkkusuita.

Mestari Markuksen ruokamatka kulkee etelästä pohjoiseen ja perunapellolta poroaidalle. Matkalla kohdataan pien-tuottajia ja -jalostajia, joita Maulavirta on ravintolatyössään löytänyt. Yhteistä näille kirjan todellisille päähenkilöille on panostus korkeaan laatuun.

Kirja sisältää noin kuusikymmentä Maulavirran suosikkireseptiä. Useimmat ruoat ovat helposti kotona valmistettavia. Joi-takin tarkkaan nimettyjä raaka-aineita on mahdoton löytää, koska tuottaja on kaukana tai tuotanto myydään kokonaan ravintoloihin. Tilaviinisuosituksiakin on usein vaikea noudattaa, koska viinitila voi olla toisella puolella Suomea. Joskus joudut korvaamaan raaka-aineita lähimarketin tuontituotteilla ja suomalaisia tilaviinejä suuren maailman rypäletuotteilla.

Ei haittaa! Käytä ohjeita rennosti soveltaen, improvisoi ja nauti mutkattomasta ruoanlaitosta. Tutkimusmatkat oman alueesi pikkuliikkeisiin, suoramyyntipisteisiin ja tilatoreille ovat aina vaivan arvoisia. Et arvaa, miten upeita herkkuja löydät aivan läheltäsi.

Tästä kirjasta on jouduttu jättämään pois paljon arvokasta ja maukasta. Valittujen tuottajien ja yrittäjien rinnalla toimii paljon muita, yhtä lailla kiitosta ansaitsevia ammattilaisia.

Yhteisellä päätöksellä pyrimme tekemään kirjasta kepeän ja helppokäyttöisen. Saarnaamaan emme ruvenneet, vaikka loputomat rajoitukset ja monet käsittämättömät säädökset ja raskas byrokratia siihen houkuttelivat. Ehkä hyvä asia edistyy paremmin Mestari Markuksen reseptien ja pienten kommenttien avulla.

Tämän kirjan ohjeet ovat 4–5 hengelle, ellei toisin mainita.

*Markus Maulavirta  
Sebastian Nurmi  
Christer Lindgren*



## ESIPUHE

1990-luvun alkupuolella aloin eri yhteyksissä pitää luentoja ruoan ja viinin suhteesta. Aluksi luennointi oli suppeanpuoleista, ja pääpaino oli ruoan analyysissä. Se on minun vahva alueeni, sillä kokin ja keittiömestarin työssä olin tottunut tarkastelemaan perusteellisesti ja kriittisesti makuja ja niiden yhteensopivuutta.

Maku on monitahoinen asia. Se voi olla selkeä ja tunnistettava kuin vastapuristettu appelsiinimehu tai vaikeasti tavoitettava kuin Madeleine-leivonnaisen maku Marcel Proustin teoksessa *Kadonnutta aikaa etsimässä*. Parhaimmillaan makuaisti tuottaa meille suurta mielihyvää. Kun aistimamme maut eivät kohtaa, pettymys on sen sijaan suuri.

Viinin yhdistäminen ruokaan onnistuu useimmiten melko hyvin. Suuret epäonnistumiset voi välttää, kun tietää minkä ruokien kumppaniksi viini ei sovi. Joskus vesi on oikea valinta, toisinaan taas olut tai snapsi. Jos tilaat viinaa mateenmädin kanssa et menetä kasvojasi – punaviiniä tilatessasi niin voi kyllä käydä.

Luennoilla minulta on usein kysytty, tarvitseeko oikein hyvä ruoka välttämättä mitään viiniä. Vastaukseni on kaksitahoinen: kaalilaatikkokin voi olla todellista herkkua ja nautinnon täydentää parhaiten vesi tai vaikka maito tai piimä, mutta jos ruokana on vaikkapa lampankareta, mustajuurigratiinia ja multasienikastiketta, niin paitsi että oikein valittu viini tekee nautinnosta täydellisen, se tekee myös ateriasta juhlan.

Viinitestien yhteydessä usein todetaan, että jokin viini sopii hyvin lampaan kanssa tai vaikka grillijuhliin

ilman, että väittämää perustellaan. Tämän kirjan tarkoitus on valaista tätäkin puolta, mutta ennen kaikkea opettaa analysoimaan ja arvostamaan ruoan ominaisuuksia. Se luo pohjan onnistuneille viinivalinnoille.

Oma aktiivinen viiniharrastukseni on runsaat 20 vuotta vanha ja se painottuu Eurooppaan. Suuren kunnian siitä annan Juha Jäderholmille, joka innosti ja opasti minut viinien maailmaan. Tässä kirjassa olen pyrkinyt tuomaan esiin viinejä laajasti eri maista ja eri hintaryhmistä. Viinivalinnoistani voidaan ja pitääkin olla monta mieltä; selväähän on, että yhtä totuutta viinivalinnoissa ei ole.

Erityisen kiitokseni haluan antaa Jukka Sopenperälle, joka on luonnehtinut tähän kirjaan valitsemiäni viinien ominaisuudet. Hänen ammattitaitonsa on huippuluokkaa ja tekstinsä kaunista. Kiitokset haluan osoittaa myös Hotelli- ja ravintolakoulu Perhoon Simo Kankaalle, Petri Vainiolle ja Raija Rusakolle sekä heidän oppilailleen, jotka hienosti auttoivat minua kuvauksissa. Kiitos myös Pekka Harasteelle, joka kuvasi ruuat suurella ammattitaidolla. Kiitän lisäksi Hackman Designoria ja Heikki Antolaista, joka järjesti astiaston kuvauksiin. Kortensa kantoivat kehoon myös France Delice ja siellä Eric Pierre sekä Kauko Gourmet ja Markku Gorski.

Omistan tämän kirjan vaimolleni Tainalle, joka urhoollisesti ja antaumuksella osallistui ruoan ja viinin harmonian analyysiin. Häneltä sain suoria ja rehellisiä mielipiteitä monista seikoista.

EERO MÄKELÄ

## Esipuhe

Maija Silvennoiselle suomalaiset kasvikset ovat aina olleet yksi ruoanlaiton tärkeimmistä asioista. Hän on tuonut kasvien terveellisyyttä ja monipuolisuutta esille muun muassa Bon Appetit -tv-ohjelmassa, joka oli aloittamassa ruokaohjelmien buumia Suomessa 1990-luvun alussa. Ohjelma pyöri kymmenen vuotta, ja sinä aikana Maija ehti tuoda esille kasvien merkitystä monituisin tavoin.

"Rakkaus suomalaisiin kasviksiin tulee lapsuudesta", Maija kertoo. Hän on kotoisin Jyväskylän läheltä Saarijärveltä, minne isovanhemmat muuttivat aikanaan nuorenaparina. He raivasivat itselleen maatilan, jonka isäntäpariksi Maijan vanhemmat sitten aikanaan tulivat. Isovanhemmat jäivät kuitenkin asumaan tilalle Maijan perheen kanssa. Maija Silvennoinen sanookin usein, että lapsuus maalla suvun piirissä on kasvattanut häntä eniten. Työn arvostaminen tulee kaukaa lapsuudesta, eikä Maija ole koskaan epäröinyt kääriä hihojaan ja tarttua toimeen. Kasvikset hän tuntee pellolta alkaen. "Landella törmää kaikkeen, eikä kyssäkaali ole siellä mikään ihme juttu", Maija toteaa luontevasti, "vaan sitäkin viljeltiin mummon kasvimaalla, samoin valkokaalia, parsakaalia ja punakaalia." Itse viljelty ruoka muodosti Maijan perheessä ravintotalouden perustan, ja lähiruoka ja selkeät raaka-aineet ovat jääneet hänelle perinnöksi lapsuudenkodista.

Työ suomalaisten kasvien puolestapuhujana huomattiin viimeistään vuonna 2001, jolloin Kotimaiset Kasvikset ry palkitsi hänet Vuoden Porkkana -palkinnolla. "Se oli mahtava juttu", Maija iloitsee vieläkin.

*Kymmenen kaalia laudalla* jatkaa Aamulehti Kirjojen keittokirjasarjaa, joka keskittyy kotimaisten perusraaka-aineiden monipuoliseen esittelyyn. Sarjassa on aiemmin ilmestynyt *Alussa oli sipuli* (2005). Tavallinen, edullinen, helppo hankkia... Tällaisista raaka-aineista syntyy vaikka mitä, kun juuri oikea kokki päästää luovan ammattitaitonsa valloilleen. Maija Silvennoisen rautainen kokemus ja kokonaisvaltainen suhtautuminen ruoanlaittoon on tämän kirjan perusta. Aineksiksi valittiin kymmenen kaalilajiketta, joilla kaikilla on omat luonteensa, ja houkutteleva keitos on valmis!

Kirjan kasvistietous on toimittaja Saara Vesikansan kynästä. Mukana on tietoa tutuista ja harvinaisemmista kaalilajikkeista ja kaalinviljelyn historiasta.

Kirjassa käytetään kasvien ohella naudan- ja sianlihaa, riistaa, broileria, kaloja mutta myös papuja, linssejä ja soijaa. Tarkoituksena onkin laajentaa perinteisiä kaalin käsittelytapoja moderniin suuntaan. Kotoinen keittiömme ottaa vaikutteita niin idästä kuin lännestäkin, ja se näkyy Maija Silvennoisen kaaliresepteissä. Mutta Maija kunnioittaa myös hyvää kermää ja voita, eikä niitä säästellä isoäidin kaalipiirakassa, eihän siitä muuten tulisikaan yhtään mitään.

Tekijät toivovat, että lukija innostuu tämän kirjan myötä nostamaan kaalit laudalle, teroittamaan veitsensä ja kokeilemaan monia uusia ohjeita.

Tampereella 10.8.2006



Maija Silvennoinen



Saara Vesikansa



**TÄMÄN KIRJAN** innoittajana ja alkuun panevana voimana pidän keskustelua 65-vuotiaan isäni kanssa noin kaksi vuotta sitten. Se innoitti minut tutustumaan vähähiilihydraattiseen ruokavalioon ja kokeilemaan sitä itse.

Tarina alkoi siis melko eriskummallisesta isä-poikakeskustelusta tyttäreni 12-vuotissyntymäpäiväjuhlissa. Kun tarjosin isälleni kahvia, hän kysyikin millaisia teelaatuja minulla on, vieläpä sellaisia missä olisi mahdollisimman paljon flavonoidia. Olin kysymysmerkkinä. Ikänsä kahvia lipittänyt ja bussia ajanut mies kyselee flavonoidien perään... Piruilinkin hänelle, että varmaan seuraavaksi haluat sokeritonta synttäräkakkua? "Itse asiassa taidan jättää kakun väliin, kun siinä on niin paljon hiilihydraatteja", oli vastaus.

Tästä keskustelu kumpusi aikuisiän diabeteksen, liikalihavuuden ja verisuonitautien kautta omaan ruokavalioon. Isäni näyttikin kaksi vuotta sitten huomattavasti parempikuntoiselta kuin 25 vuotta nuorempi poikansa. Kyselin lisää, ja hän, olematta sen suurempi ruoan harrastaja tai kulinaristi, kehotti jättämään ruokavaliostani pois valkoisen viljan, sokerin ja kaiken mikä kasvaa maan alla. Sokerilimppareita, olutta tai viinaa ei saisi juoda lainkaan – ja punaviiniäkin vain kohtuullisesti.

Kun vielä tapasin noin kolmen kuukauden tauon jälkeen ystäväni, joka näytti komealta, oli hoikistunutkin kymmeniä kiloja ja kertoi olleensa kesän alusta vähähiilihydraattisella ruokavaliolla ja voivansa virkeästi kuin teinipoika, ajattelin että muutos tekisi hyvää myös minulle.

Tutustuin lääkäri Antti Heikkilän aiheesta kirjoittamiin kirjoihin ja muutin ruokavaliotani aluksi

kahdeksi kuukaudeksi. Ensimmäinen viikko oli melko lailla helvetillinen. Kokki, joka rakastaa pastaa, risottoja, gin tonicia ja leipää, joutuu luopumaan kaikesta. Oli iltaisin aika hyytynyt olo, vaikka söin mielestäni hyvin. Soitin isälleni ja valitin heikkoa oloani. Hän neuvoi imeskelemään suolapähkinöitä ja pysymään ruodussa. Toisen viikon aikana oloni koheni merkittävästi, maut tuntuivat suussa hyviltä ja virkeystaso oli korkealla. Jouduin kuitenkin näkemään aidosti paljon vaivaa ruoanlaiton eteen. Paitsi että vointini oli hyvä, olin pudottanut painoa kuu-

dessa viikossa noin kahdeksan kiloa, jaksoin tehdä paljon töitä ja käydä kolme kertaa viikossa lätkätreeneissä.

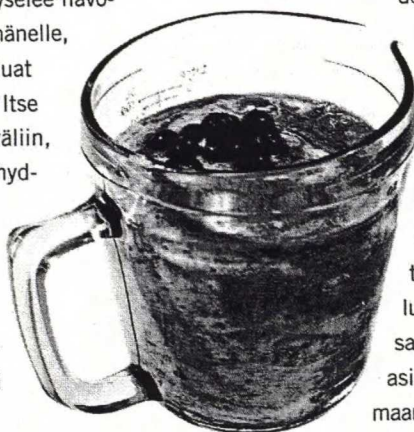
Kokemuksistani innostuneena ehdotin ravintola Vian viikkopalaverissa, että tarjoaisimme joka päivä vähähiilihydraattisen lounasvaihtoehdon, perfect lunchin. Kun aloitimme helmikuussa 2004, saimme heti muutaman asiakkaan kokeilemaan ja muuttamaan ruokavaliotaan. Lounaiden saama suosio ja asiakkaiden antama palaute ovat

myös innoittaneet tämän kirjan kirjoittamiseen.

Olen kuitenkin kokki enkä tohtori, ja itsellenikin tämä on ollut hyvin opettavaista. Tukea ja oppia olen saanut isältäni, ystäviltäni ja asiakkailtani sekä alan asiantuntijalta Antti Heikkilältä. Kirja ei ole missään nimessä mikään laihduttajan opas, vaan omiin kokemuksiini pohjautuva kannustus pysyvään ruokavalion muutokseen ja hyvän fiiliksen elämäntapaan. Kirjan reseptit on tarkoitettu jokapäiväiseen ruoanlaittoon. Toiset ovat arkisempia ja toiset hieman juhlavampia, mutta kaikki ovat kuitenkin helppoja ja hyväksi todettuja. Kirjaan kootut reseptit ovat omia suosikkejani, joten kokeile, innostu ja nauti. Niistä tulee varmasti hyvä fiilis.

Helsingissä 14.9. 2005

Jyrki Sukula





## NÄIN SYÖN!

Tunnustaudun herkkusuuksi. Hyvin syöminen on intohimoni. Aamiaiselta noustuani mietin jo, mitä ja missä söisin lounasta, iltapäiväespresson aikaan kuulostelen sisäistä ääntäni – mitä tänään illalliseksi? Enkä koskaan kieltäydy iltateestä ja muutamasta voileivästä. Matkani suuntautuvat kuin itsestään kiinnostavien ruokapaikkojen liepeille. En halua karsia ruokavaliostani mitään sillä uskon, että ihminen on luonnostaan sekasyöjä, ja olen havainnut, että mahdollisimman monipuolisesti syömällä voin parhaiten. Haluan kokeilla (melkein) kaikkea (ainakin kerran...) ja olen valmis näkemään kulinaarisen nautinnon eteen vähän vaivaakin – tiukan paikan tullen pystyn jopa näkemään hiukan nälkää, jos matka täydellisen aterian äärelle sattuu olemaan pitkä.



**Kaikki eivät tahdo tätä uskoa**, koska olen hoikka, mutta todellinen herkkusuu ja nautiskelija ei ylensyö, eikä syö mitä tahansa eteen sattuu. Uskon, että liiakilojen kertymisen syy ei ole ainoastaan siinä mitä syö, vaan pikemminkin siinä miten paljon. Myös jatkuva välipalojen nautelu on huono asia, sillä elimistö ei ehdi koskaan kehittää kunnon tervettä nälkää, jonka tyydyttäminen hyvällä aterialla tuottaa herkkusuulle mitä suurinta nautintoa.

**Luulen, että kulinaristi minussa syntyi jo lapsuudenkodissani**, vaikka sisareni väittävätkin sarkastisesti, että seitsemänvuotiaaksi söin ainoastaan nakkeja! Äitini Lisan keittiössä olen oppinut, miltä hyvä ruoka tuoksuu, näyttää ja maistuu sekä sen, kuinka tärkeitä perheen yhteiset ateriat ovat. Meillä päivällinen oli aina viideltä ja aina se oli äidin tekemä. Luovaa lahjakkuutta siinä varmasti tarvittiin, sillä sodanjälkeinen raaka-ainevalikoima ei todellakaan ollut kovin kummoinen ja rahaakin oli niukasti. Mutta silloin Suomessa syötiinkin kuin Italiassa! Luontoa hyödynnettiin vuodenaikojen mukaan ja kaikki käytettiin hyväksi. Lihakeitosta otettiin osa lihoista ja hyvässä liemessä muhineista juureksista talteen ja tarjottiin seuraavana päivänä päivällisellä gratinoitujen ruokalettujen täytteenä, kaurapuuron loput paistettiin ja syötiin kanelin ja sokerin kanssa.

Takapihalla oli komposti, josta saatiin multaa pieneen kasvimaahan. Kasvimaan sato sekä metsän antimet säilöttiin kellariin, jossa myös aina kehittyi satsi isän kotiviiniä. Turha varmaan sanoakaan minkälainen krapula siitä syntyi, kun "heurigenia" piti kerran salaa maistella! Isovanhemmillani oli Kylmäkoskella 50-luvulla suuri kauppapuutarha, jossa kasvatettiin jopa viinirypäleitä. Niiden kurkkujen ja tomaattien makua en unohda koskaan! Juhlapyhät ja niihin pitkään ja hartaasti yhteisesti valmistetut herkut rytmittivät kotonamme vuoden, ja uuden sesongin herkkuja odotettiin aina vesi kielellä. Uusia perunoita maistettiin ensimmäisen kerran ehdottomasti vasta juhannuksena. Niiden maku – uusi peruna, nokare voita ja tillinoksa – on piirtynyt ikiajoiksi makumuistiini. Ravun syönnin salat opin kotona isän polvella samoin kuin sen, kuinka veistä ja haarukkaa käytetään ja missä järjestyksessä laseista juodaan. Tietenkään en pitänyt kaikesta; silakkalaatikkoon en tottunut (enkä totu!) koskaan ja maksalaatikkokin teki ja tekee yhä tiukkaa. Leivän rapean kuoren kätkin huolellisesti lautasen reunan alle.



**Ravintola-alalle päädyin sattumalta**, melkein ystävien painostuksesta. "Miksette perusta ravintolaa!?" oli tavallinen kommentti illanistujaisten päätteeksi, ja kun lama iski silloiseen elinkeinoomme 90-luvun alussa, sattuma puuttui peliin. Kävellessäni Helsingin Vanhassa Kauppahallissa huomasin, että myyntitilaa oli vapaana. Ehdotin miehelleni Tonylle, että nyt voisi olla sopiva hetki kokeilla, olisiko ruoasta meille elinkeinoksi. Ja kohta jo myimme ystävämme Philip von Knorringin kanssa hallissa Välimeren herkkuja, pasta-annoksia ja espressokahvia. Se oli aikaa ennen EU:ta, eikä italianherkkujen tänne tuottaminen ollut helppoa eikä halpaa, mutta niiden myyminen oli sitäkin hausempaa, sillä ihmiset olivat herkutelleet niillä maailmalla ja ottivat ne innolla vastaan. Markkinarako oli ilmeinen. Parmankinkku maksoi meillä tuolloin jopa 450 markkaa kilo! Mutta ostajia riitti sille samoin kuin puhvelinmaitomozzarellalle, auringon kuivattamille tomaateille, parmesaanille, salameille ja taivaalliselle gorgonzolalle, jota söimme Philipin kanssa varmasti puoli kiloa yhteen menoon sen saavuttua Italiasta.

Olisimme halunneet perustaa halliin kojussamme myytäviin raaka-aineisiin ja herkkuihin perustuvan ravintolankin Tukholman Östermalmin hallin tyyliin, mutta lupa ei kaupungilta hellinnyt.

**Sen sijaan matkamme jatkui Bulevardille**, jossa avasimme Tony's Delin vuonna 1996. Iloksemme saimme pian lukea, että Deli oli huomattavan ruokakriitikon ja kulinaristin, Juha Tantun mielestä "parasta mitä Helsingin ravintolaelämässä on tapahtunut vuosikausiin". Delin menestyksen myötä syntyi cateringpalvelumme ja sen laajentuessa ja vaatiessa lisää keittiötilaa avasimme lounasravintolan sekä kokkikoulutilat Lauttasaareen.

Ravintolapalveluidemme laajentuessa ja monipuolistuessa on oma makuni koko ajan yksinkertaistunut. Paras makunautinto syntyy täydellisestä raaka-aineesta yksinkertaisesti valmistamalla. Täydellisiä raaka-aineita on kuitenkin harvoin saatavilla, joten maustamisen ja ruoan monipuolisen valmistamisen taito täytyy olla hallinnassa, jos mieli nauttia eikä ainoastaan täyttää vatsan vaatimukset.

**Minua pidetään italialaisen ruoan lähettiläänä.** Eikä ihme, tarjoammehan ravintoloissamme italialaisherkuja parmarkinkusta parmesaaniin. Mutta hyvin maistuvat minulle myös thaimaalaiset, nepalilaiset, intialaiset ja minkämaalaiset ateriat tahansa, kunhan ne on valmistettu rakkaudella raaka-aineita kunnioittaen ja liikaa taiteilua ja tykötärpeiden kanssa keimailua



välttään. Olen hyvilläni siitä, että tornit ovat kaatuneet ja paprikajauhe kadonnut lautasilta!

Mutta, enemmän kuin minkään erityisen maan keittiön, olen mahdollisimman vähän teollisesti jalostetun, käsitellyn ja kuljetetun lähiruoan ystävä ja puolestapuhuja. Ja juuri siksi italialainen keittiö on lähellä sydäntäni.

**Italialaisissa keittiöissä on parasta aitous – italialaisuus.** Se, että ateriat valmistetaan niistä raaka-aineista, jotka kasvavat keittiön ulottuvilla, kodin liepeillä. Ja niistä, jotka juuri valmistushetkellä kukoistavat parhaimmillaan ja ovat siksi täynnä elinvoimaa ja – MAKUA.

Sanon keittiöissä, sillä Italiassa on yhtä monta keittiötä kuin maakuntaakin. Jokaisen keittiö perustuu oman maakunnan tuottamiin raaka-aineisiin. Italiassa viivytään hyvän aterian äärellä yhä pitkään perheen ja ystävien kanssa ja ruoasta keskusteleminen kuuluu kulttuuriin. Italialaisessa keittiössä kaikki käytetään hyväksi. Jos eläin teurastetaan niin ruokaa valmistetaan sen kaikista osista, ei ainoastaan fileestä. Tämä on omiaan monipuolistamaan ruokalistaa.

Tuntuu, että meillä kuten monissa muissakin korkean elintason maissa teollinen ruokatuotanto on viety niin pitkälle, että se on jo paradoksi. Ensin raaka-aineesta poistetaan rasva, sokeri, laktoosi, gluteeni... sitten se homogenisoidaan, pastöroidaan ja "E-käsitellään" ja siinä ohessa hoituu helposti pois myös alkuperäinen maku ja luonnolliset energiaa antavat vitaaliaineet, jotka sitten pyritään korvaamaan synteettisesti valmistetuilla. Näitä kutsutaan funktionaalisiksi elintarvikkeiksi. Kaupan myyntitiskeillä nähdään vain puolivalmisteita, joten raaka-aineiden käsittelyn taito ja makukin unohtuvat pian.

**Tahtoisin, että otettaisiin pari askelta taaksepäin,** hidastettaisiin tahtia – mietittäisiin mikä tuottaa nautintoa ja antaa mielihyvää? Mikä saa jaksamaan tässä hullussa maailmassa? Monikin asia, mutta yksi on varmaa – hyvä, kaikkia aisteja tyydyttävä maukas ruoka. Ja sen nauttiminen iloisessa seurassa, joka nykyisin on ai-







van liian harvoin oma perhe. Perheen yhteisen ruokailun ja ruoan ympärillä huuseeraamisen tärkeydestä ja vaikutuksista ihmisen hyvinvointiin ja onnellisuuteen, lasten terveiksi kasvamiseen ja maailman rauhaan (sic!) voisin kirjoittaa toisen kirjan – mutta jääköön se tuonemmaksi.

Kotiruoka, husmanskost, homecooking, on onneksi nykyään kova sana ja

hyväksytty trendi maailman huippuravintoloissa ja hyvää vauhtia myös meillä, oman suomalaisen keittiömme arvostuksen ja sen monipuolisten mahdollisuuksien ymmärtämisen ja osaamisen myötä.

Lapset opettelevat ruokaohjelmien innoittamina kokkaamaan, ja Suomeenkin on kasvamassa uusi kokkisukupolvi, jolle alan valinta ei ole sattuma, vaan toiveiden ja intohimon täyttymys. Ah – mitä makunautintoja onkaan vielä odotettavissa meikäläisissäkin ravintoloissa.

**Parhaat keittiömestarit ovat taiteilijoita**, heillä on tarve luoda uutta ja joillakuilla jopa hinku jättää sormenjälkensä gastronomian historiaan. Loistavaa – näin asiat etenevät ja saavat uusia kiinnostavia vivahteita. Mutta jokainen suuri taiteilija osaa myös pelkistämisen taidon. Itseään kunnioittavan suomalaisen kokin tulisi mielestäni tuntea perin juurin suomalaiset raaka-aineet ja etsiä niistä innoitusta, kehittää niistä uusia ruokalajeja ja ottaa ne keittiönsä perustaksi. Ja laajentaa vasta sitten maailman muihin keittiöihin noukkiakseen niistä parhaat palat luovuutensa elementeiksi.

**No niin – huomaan saarnaavani.** Ja epäilen, että innostuksissani saatan sortua siihen matkan varrella vielä toisenkin kerran. Mutta ruoka on minulle niin rakasta, että soisin muidenkin nauttivan siitä, ja tietysti uskon, että juuri minulla on avaimet tämän nautinnon lähteille! Jos sinäkin uskot samoin tai jos edes onnistuin herättämään uteliaisuutesi, niin lähde kanssani tälle pienelle makumatkalle!



Olen valinnut tähän kirjaan omia ja ystäväieni parhaita reseptejä ilman muuta punaista lankaa kuin maku, ja toivon, että liität ruoasta, juomasta ja hyvästä seurasta nauttimisen elämäsi elintärkeiden asioiden listalle ihan kärkeen. Vakuutan, että se päätös vie sinut hyvän olon lähteille ja että nälkäsi, taitosi ja onnellisuutesi vain kasvavat matkalla! TERVETULOA MUKAAN!





# SOPPAMIES

Harri Syrjänen

**A**loitin matkani Soppamieheksi 1980-luvun lopulla Tapiolan keilahallin baarista. Kävin jo tuolloin tiiviisti radalla, ja tämän aikaa vievän harrastuksen ohteen oli keksittävä myös oikeaa työtä. Onnekseni baarissa tarvittiin miestä, joka osaisi rakentaa asianmukaisia kinkku- ja juustosämpylöitä. Ennen siirtymistäni kolmeksi vuodeksi kokkioppilaaksi hotelli Haagaan ennätin tosin tehdä mittavan työuran myös ulkomaankaupan palveluksessa. Työskentelin nimittäin yhden päivän satamassa ahtaajana, työssä, johon sain mitä hienoimman ja tiedontäyteisimmän koulutuksen: opetuselokuvineen kaikkiaan puolen tunnin mittaisen johdatuksen.

Haagan opintovuosien jälkeen hakeuduin ESF:n ravintolaan Espoon Penttalan saareen. Saattaa kuulostaa yllättävältä, mutta siellä en päässyt perehtymään kalaruokien kiehtomaan maailmaan kovinkaan suuressa määrin: meillä kävijät kun syövät kalaa muutenkin paljon, ja astuessaan sisätiloissa sijaitsevaan ruokapöytään he kaipaavat jotain aivan muuta.

Ahkeroin Penttalaassa kaksi kesää. Niitä erottavana tekijänä hakeuduin Espoon ravintolakouluun, jossa opiskelin ravintolakondiittoriksi. Hiljalleen katseeni kuitenkin kiinnittyi taivaanrantaan: muuallekin on päästävää. Pakkasni kassini ja lähdin Lontooseen.

En tiedä, miksi. Se vain tuntui hyvältä vaihtoehdolta.

Lontoossa työskentelin yhteensä kahden vuoden ajan kolmessa eri ravintolassa. Ensimmäinen työpaikkani oli Savoy-hotellin keittiö, jonka saloihin ehdin tutustua neljän päivän ajan – yksinomaan parsaa kuorien. Olin suunnitellut opiskelevani jotain muutakin.

Kun olin viettänyt neljä parsapäivää muiden siirtolaisten kanssa kävin kysymässä keittiömestariilta, oliko hän lainkaan tutustunut ansioluettelooni. Vastauksella ei ole tässä merkitystä, mutta minä lähdin.

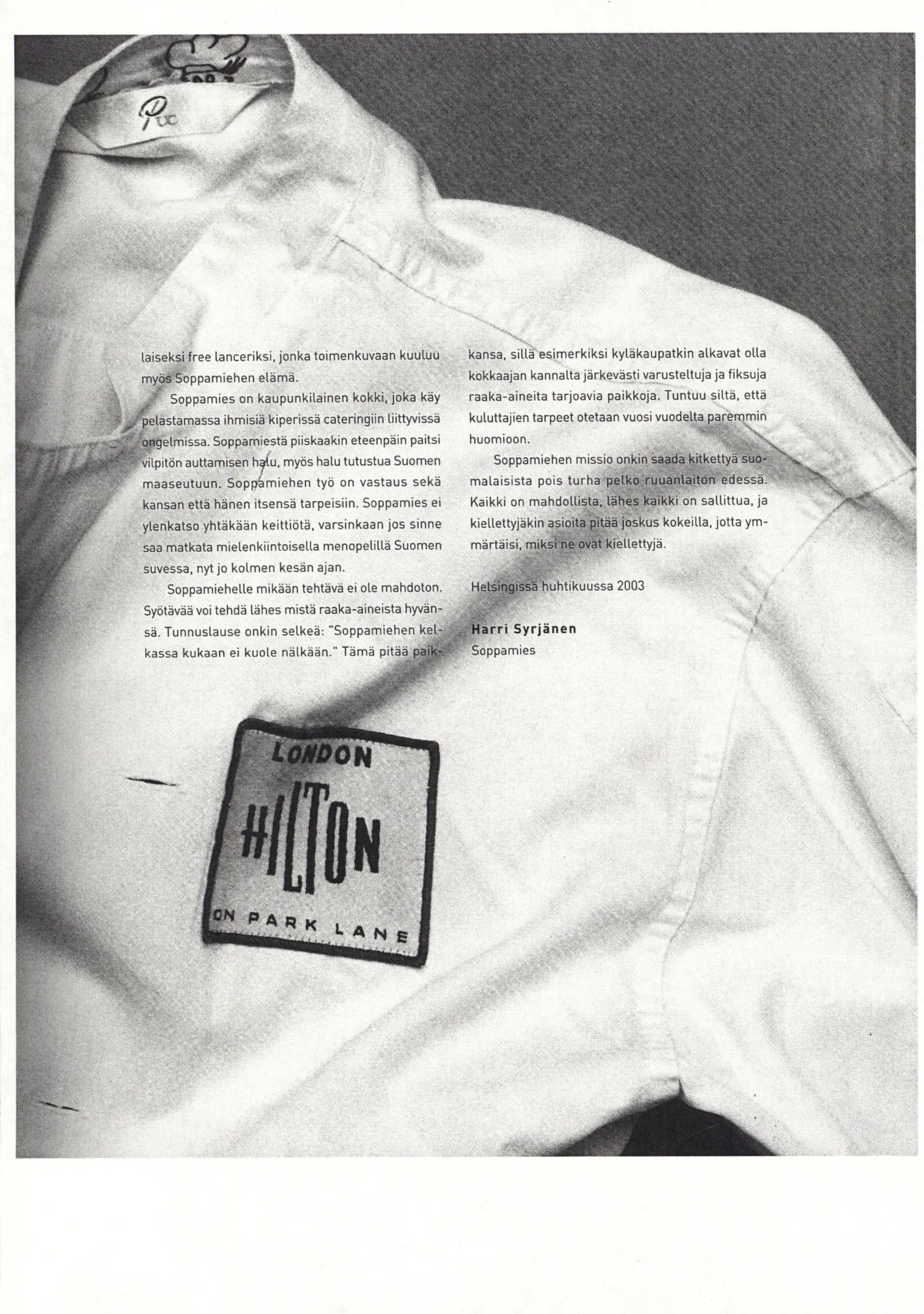
Siirryin jo aiemmin lähestymääni ja minusta kiinnostuneeseen Hilton on the Park Lane -hotellin ravintolaan. Kyseinen ravintola on niin sanottu roof top -paikka – se sijaitsee rakennuksen 28. kerroksessa, ja siellä työskenteli vaatimattomasti 18 kokkia. Vaihtuvuus keittiössä oli suuri: kahdeksan kuukauden rupeaman jälkeen huomasin olevani virkakokkeusiltani talon vanhin työntekijä heti keittiömestarin jälkeen. Totta kai siitä viihdyin vuoden ja yhden päivän. Yksi päivä vuoden päälle siksi, että työtodistuksen saaminen edellytti vähintään vuoden mittaista työsuhdetta.

Kolmas etappini Lontoossa oli Michelin-tähden ansainnut The Canteen -ravintola, jonka omistivat näyttelijä Michael Caine ja kuuluisa englantilainen keittiömestari Marco Pierre White. Täällä viihdyin vajaan vuoden, mutta hiljalleen katseeni kuitenkin kiinnittyi taivaanrantaan: muuallekin on päästävää. Pakkasni kassini tein kierroksen Skotlannissa ja palasin Suomeen.

Suomessa pääsin töihin G.W. Sundmansille, jossa viihdyin kolmen vuoden ajan ja päädyin lopulta vt. keittiöpäälliköksi. Sain tarjouksen kiehtovasta projektista: Kiasman ravintolasta. Sitä kesti puoli vuotta – Kiasma oli hieno paikka, mutta asiakkaat eivät halunneet syödä ruokaa.

Näihin aikoihin minua pyydettiin mukaan MTV3:n Kokkisota-ohjelmaan. Pyyntöön suostuminen ja lisääntyneet ruokastailaustyöt saattoivat minut lopulta erään-





laiseksi free lanceriksi, jonka toimenkuvaan kuuluu myös Soppamiehen elämä.

Soppamies on kaupunkilainen kokki, joka käy pelastamassa ihmisiä kiperissä cateringiin liittyvissä ongelmissa. Soppamiestä piiskaakin eteenpäin paitsi vilpitön auttamisen halu, myös halu tutustua Suomen maaseutuun. Soppamiehen työ on vastaus sekä kansan että hänen itsensä tarpeisiin. Soppamies ei ylenkatso yhtäkään keittiötä, varsinkaan jos sinne saa matkata mielenkiintoisella menopelillä Suomen suvessa, nyt jo kolmen kesän ajan.

Soppamiehelle mikään tehtävä ei ole mahdoton. Syötävää voi tehdä lähes mistä raaka-aineista hyvänsä. Tunnuslause onkin selkeä: "Soppamiehen kelmassa kukaan ei kuole nälkään." Tämä pitää paik-

kansa, sillä esimerkiksi kyläkaupatkin alkavat olla kokkaajan kannalta järkevästi varusteltuja ja fiksuja raaka-aineita tarjoavia paikkoja. Tuntuu siltä, että kuluttajien tarpeet otetaan vuosi vuodelta paremmin huomioon.

Soppamiehen missio onkin saada kitkettyä suomalaisista pois turha pelko ruuanlaiton edessä. Kaikki on mahdollista, lähes kaikki on sallittua, ja kiellettyjäkin asioita pitää joskus kokeilla, jotta ymmärtäisi, miksi ne ovat kiellettyjä.

Helsingissä huhtikuussa 2003

**Harri Syrjänen**

Soppamies



# Jauhot ja ryynit sekaisin

"Ruokatrilogiamme on valmis" päättyi Likivihreät-kirjamme teksti pönäkästi kaksi vuotta sitten. Tekemisen himo jäi kuitenkin kytemään...

"Uutta, kokonaan uutta" totesimme keskustellessamme kustantajan kanssa tästä kirjasta. Sävelet soivat sielussamme, niitä ei vain tahdottu saada konehesta irti, niin kuin Kurikan kanttorikin valitti. Kädet heiluen selitimme: "Siinä on vähän kaikkea, sieltä ja täältä. Jotakin sellaista, mitä ei normaalisti saada samoihin kansiin mahtumaan. Semmoista sekametelisoppaa", taidettiin todeta. Ja nimi jäi elämään, jopa niin, ettei sitä millään ilveellä kyetty, pyrkimyksistä huolimatta, muuttamaan. Siellä se nimi nyt seisoo, kannessa ja selässä.

Sekametelisoppaa oli hauska hämmentää. Ei tarvinnut ajatella mitä kaikkea on ja mitä vielä puuttuu. Reseptejä tuli enemmän kuin piti, paljon enemmän, ja valmista aineistoa jouduttiin karsimaankin.

Perinteisiin on kuulunut, että valokuvaaja Kangas on paitsi kuvannut, myös syönyt ruoat. Nyt niin ei käynyt. Arska oli dieetillä. Harmi, sillä ruoka on nyt parempaa kuin koskaan... Niin ovat onneksi myös kuvat.

Vaikka kirja on erilainen ja kippaa monet totutut asiat kompostiin, yhdestä ei ole luovuttu: taas on toimittu rennolla otteella, huuli on lentänyt ja hauskaa on ollut!

Sekametelisopan ainesosina on vahvoja kokonaisuuksia. Ne nostavat, tuovat esille, kärjistävät ja tähdentävät tärkeitä asioita. Siksi vaikkapa kotiruoan klassikot ovat mukana. Hernerokka kunniaan! Punajuurta voi laittaa muuhunkin kuin rosolliin! Hyppäys Aasiaan käy helposti. Lapsiakaan ei unohdettu, niin kuin ruokakirjoissa on usein käynyt.

Kirjan jokainen annos on tehty valmistettavaksi ja syötäväksi – jopa piperrysosuuksia. Vaikka piperrysten asettelu jäisikin mestarin taidetta vaatimattomammaksi, maku syntyy (kohtuullisen) ymmärrettävien ja helpojenkin reseptien välityksellä.

Kiitos kaikille hankkeessamme myötäeläneille, eikä vähiten kotijoukoillemme!

Kauha kanssanne!

Turussa elokuun viimeisenä 2005  
Antti&Visa

## LUKIJALLE

Siitä lähtien kun ravintolamme Chez Dominique sai ensimmäisen Michelin-tähden, ventovieraat ihmiset ovat pysäyttelleet minua milloin missäkin. Kapakan vessan rännilläkin on tullut vaihdetuksi ajatuksia pastan keitinveden optimaalisesta suolapitoisuudesta.

Ei, kukaan ei halua tietää millaisia hienouksia televisiokokki ravintolassaan laittaa. Kysymys on vakio: "Mitä se Välimäki siviilissä syö?"

Jos penskat saisivat itse päättää, mitä meillä syödään, Välimäen talous eläisi pelkällä karkilla ja makaronilla.

Haastavimmat ruokittavat istuvat kotikeittiön ruokapöydässä. Siinä eivät tähdet isukkia auta, kun yrittää puoliväkisin sulloa janssoninkiusausta kirkuvaan naamaan. Poikani Aku syö vielä kolmivuotiaan ennakkoluulottomudella melkein mitä vain, mutta pikkuneidin kanssa on vaikeampaa. Pitää vain jaksaa yrittää. Missä muualla lapset oppivat syömään oikeaa ruokaa? Eivät ainakaan koulussa.

Arkena valmistan normaalia suomalaista kotiruokaa paistetuista silakoista kaalikääryleisiin. Kun juhliataan tai aikaa on enemmän, teen jotain kunnianhimoisempaa.

Siinä ensimmäisen ruokakirjani kantava teema pähkinänkuoressa – kokoelma reseptejä omista kotiruokasuosikeistani ja mausteeksi vähän enemmän vaivan näköä vaativia virityksiä. Eräänlainen *best of* -kokoelma siis.

Olipa ohje arkiruokaa tai vaativampaa gourmetvedättelyä, yhdistävänä tekijänä kaikessa on MAKU.

Annokset saavat mielellään olla kauniita, mutta maku on minulle ykkönen. Pöytään tuotaessa ruoan lämpötilan tulee olla kohdallaan. Tykkään myös siitä, että lautaselta löytyy paljon vastakohtaisuuksia – koostumukseltaan pehmeää, kovaa ja rapeaa purtavaa, johon hampaansa upottaa. Kaikki nämä kriteerit pätevät myös kotikokkauksessa.

Suomalaisuus ei ole itseisarvo keittiössä. Suosin luonnollisesti kotimaisia raaka-aineita, mutta tyylini nojaa klassiseen ranskalaiseen keittiöön.

Oma ruoanlaittoni on kulkenut yhä kevyempään suuntaan. Käytän runsaasti kasviksia (näkisittepä ne Vihannestukun laskut!), oliiviöljyä ja kalaa. En silti ole valmis hylkäämään kermaa ja voita, jos ohje niitä vaatii. Yksikään kevyttuote ei ole vielä onnistunut vakuuttamaan minua. Kevyttuotteet eivät maistu miltään, tai ne maistuvat kamalilta. Margariini kehitettiin Ranskassa alun perin pyssynpiippujen liukasteeksi. Siinä tehtävässä se mönjä olisi minun puolestani saanut pysyäkin.

best of



# maku

Kaikki ruoka maistuu paremmalta viinin kanssa, ja tilkka viiniä pannulla parantaa useimpia ruokia – pullollinen kokissa taas parantaa kaikkia ruokia.

Hyvän ruoan pahin vihollinen on kiire. Tunnustan. Äärimmäisessä hädässä eli valitettavan usein ahmin itsekin pikaruokaa. Minut on bongattu monesti hampurilaisravintolan jonossa. Eineksiäkin meillä eksyy joskus jääkaapin täytteeksi.

Jos siis neuvon ihmisiä valmistamaan ruokansa itse, se voi tässä valossa kuulostaa hurskastelulta. Olen kuitenkin aidosti huolissani siitä, miten Suomi syö. Valmisruoat on tungettu täyteen lisä- ja säilöntäaineita, joita en ainakaan lapsilleni syöttäisi.

Valitettavasti ihmisillä ei ole aikaa eikä kai enää taitojakaan laittaa ruokaa kotona. Kalaa ei osata käsitellä. Ostetaan mielummin fileetä tai möhnällä pane-roituja kalamassapuikkoja. Suurin osa edullisesta lihasta on uitettu karmivassa säilöntäaineliejussa, jota myös marinadiksi kutsutaan. Se peittää lihan oman maun, mahdolliset makuvirheet ja pitkittää kätevästi myyntiaikaa.

Hyvät raaka-aineet toki maksavat paljon, mutta niin myös puolivalmisteet ja pikaruoka. Ainakin silloin, kun terveys pettää. Vanha sanonta ”parempi maksaa lihakauppiaille kuin tohtorille” pitää kutinsa.

## RUOANLAITOSTA

Useimmat ihmiset syövät liikaa, minäkin. Erikoisdieettejä pidän bisneksenä. Ylipainoon tepsii vain amputaatio, kuolema tai liikunta. Syömällä ei kukaan laihdu terveesti.

Kohudieetit, Atkinsonin etunenässä, ohjailevat jo suurten massojen, eritoten naisten, kulutuskäyttäytymistä. Yhdysvalloissa leipomoteollisuus on huolissaan hiilihydraatteja vieroksuvista hevoskuureista. Suuressa maailmassa trendidieetti näkyy jo ravintoloiden ruokalistoilla. Lontoossa on kuulemma italialaiseksi itseään kutsuva ravintola, joka tekee kaiken pastansa riisijauhoista! Fennovegaani laktoosi-intolerantti on jokaisen ravintoloitsijan painajainen, mutta fanaattinen Atkinson-käännynnäinen tulee hyvänä kakkosena.

Terve ihminen pärjää mainiosti ilman sen ihmeellisempiä (ja usein maksullisia) dieettejä syömällä KOHTUULLISESTI.

Ruoanlaitto, kotona ja ravintolassa, on minulle edelleen nautinto huolimatta pitkäksi venyvistä päivistä hellan ääressä. Uusien makuyhdistelmien kokeileminen ja ruokalajien kehitystyö eivät ole ydinfysiikkaa, mutta kun homma osuu kohdalleen, tunnen aitoa onnistumisen riemua.

Ruoanlaitto on helppoa, mutta vasta harjoitus tekee mestarin. Todella hyvää saadakseen on oltava valmis näkemään vaivaa. Kollegani Wikbergin Matti laushti



tämän kirjan kuvauksissa jotakuta kuuluisaa – en nyt muista ketä – kokkia lainaten: "Ruoanlaitto on sarja yksinkertaisia asioita tehtynä peräjälkeen."

Reseptiä kirjannutta Mikkoa kommentti ei huvittanut, varsinkin kun Matti samalla napsi kolmessakymmenessä sekunnissa hummerin lihat talteen panssa-reista, itsetietoisesti virnuillen.

#### MIKSI MINUSTA TULI KOKKI

Syynä uravalintaani saattoi olla proosallisesti pala naudanmaksaa. Peruskoulun köksälinjalta minut heitettiin ulos häiriköinnin vuoksi, ei siksi etten osannut. Tunneilla ei ollut minulle enää mitään annettava. Osasin jo ja pitkästyin. Ruoanlaiton olin aloittanut ala-asteiässä.

Meillä koko perhe teki ruokaa yhdessä ja kävi paljon ravintoloissa. Isä on insinööri ja äiti sairaanhoitaja, mutta aina heiltä löytyi yhteistä aikaa keittiöön. Lauantait olivat silkkaa juhlaa. Silloin koko sakki lähti ulos syömään. Muistan ihmetelleeni alle kymmenen vanhana äidille, miten on mahdollista, että kokit voivat muistaa ulkoa kaikki raaka-aineet ja valmistusmenetelmät. Tampereen ravintoloista minuun teki lapsena vaikutuksen legendaarinen Tawast, jossa muuten tarjoiltiin Suomen ensimmäiset pizzat. Tawastin medium maksa oli lapsuuteni suurimpia makuelämyksiä. Ällistelin, voiko sen tehdä näinkin. Kotona se paistettiin läpikypsäksi, koulussa kivikovaksi. Jotain jäi kytemään...

Seikkailut tamperelaisissa ruokapaikoissa jatkuivat teininä viikkorahojen turvin. Äidin muhkeasta punakantisesta leivontakirjasta opettelini leipomaan, ja minusta tuli kaveriporukan epävirallinen muonittaja. Armeija-aikoihin saakka kaverit saapuivat meile joka lauantai säännöllisesti kuin kello maistelevaan pullaa ja piirakkaa. Krapula-aamuinaakaan ei armoa tunnettu – pöydässä piti olla pötyä.

Ammatinvalintani oli siis itsestään selvä. Alan koulut käytyäni työskentelin vuoden Saksassa. Ravintola ei ollut kaksinen, mutta siellä havahduin keittämään kunnolla. Leipätyönä alkanut ura muuttui intohimoksi. Halusin tietää ja oppia alasta kaiken mahdollisen, luin ruokalehtiä ja hamstrasin keittokirjoja. Halusin kehittyä aina vain paremmaksi. Kokkaamisesta tuli minulle elämäntapa. Hyväksi kokiksi ei tulla viettämällä keittiössä vuosia. Uteliaisuus ja tiedonhalu ovat välttämättömiä.

Nykyisin nuorilla on ihan erilaiset lähtökohdat kuin meillä kahdeksankymmenlukulaisilla – oppia saa, kun osaa etsiä. Media on tulvillaan ruoka-aiheista tietoa. Nuoret kokit ovat myös kansainvälisempää ja kielitaitoisempaa porukkaa kuin aikaisempi sukupolvi. He kiertävät huippukeittiöissä uutta oppimassa. Meidänkin ravintolan kaverit ovat keittäneet Gordon Ramseyn ja Arza-

*"Ensimmäinen  
pala pizzaa  
maistuu  
parhaalta –  
samoin  
ensimmäinen  
kulaus  
olutta."*

kin tapaisissa kolmen tähden paikoissa. Uskon, että viiden vuoden kuluessa nähdään Helsingissä todella tasokkaita uusia ravintoloita, joissa nuoret kaverit panevat parastaan.

#### KUMIUKON ARMOILLA

Ensimmäinen Michelin-tähti oli minulle mysteeri. Kolme kuukautta kauha puristi kädessä. Emme oikeasti tienneet, mitä meiltä odotetaan ja vaaditaan. Ravintolakin näytti kahvilalta. Lopulta päätimmme jatkaa niin kuin ennenkin. Oteetaan rennosti, ja jos se ei riitä, niin ei sitten. Samalla asenteella on menty siitä lähtien. Meillä on varma usko omiin kykyihimme ja selkeä näkemys siitä, miltä ruoan tulee maistua, tuntua ja näyttää.

Kuusivuotiaan Chez Dominiquen alkuaikoina rimaloituksia tuli, ja niitähän tulee väkisinkin. Erilaisista tekniikoista ja hullunkurisista yhdistelmistä sokais-tuneina vedimme keittiössä "kokeilevampaa" linjaa. Se loppui aika nopeasti. Ruoan pitää olla nautittavaa ja maistua hyvältä. Rehellisesti sanottuna kaikki, mitä keittiöstä tuli, ei täyttänyt noita vaatimuksia.

Toinen tähti Micheliniltä oli jo järkytys, vaikka sitä oli osannut varovasti odo-tella. Olen syönyt ja matkustanut paljon, joten tiesin millä tasolla kahden tähden ruoka liikkuu. Emme me siitä hirveän kaukana ole, ajattelin silloin. Kun tieto tuli, olin aivan pihalla – miten tästä eteenpäin? Kaksi pulloa kuohujuomaa myöhem-min elämä hymyili jälleen. Kaksi tähteä velvoittaa, mutta ei elämä siihen kaadu, jos yhden menettää. Emme me keitä kumiukolle vaan asiakkaille. Meillä kaikilla on sama päämäärä: haluamme yllättää ja tuottaa uusia elämyksiä. Asiakas, joka poistuu ravintolastamme suu messingillä, on paras palkinto tästä työstä.

Tähän väliin sananen chefien paljon puhutusta temperamentista. Itse olen vaatimaton ja pitkäpinnainen tyyppi. Heh, totta puhuen olen vasta opettelemassa nöyräksi ja mukavaksi. Tunteet nousevat keittiön kuumuudessa ja kiireessä aut-tamatta pintaan.

Pari vuotta sitten tarjoilija tuli kertomaan, etteivät asiakkaat jaksa enää syö-dä jälkiruokia. Loukattu egoni huusi kosta. Purin ärtymystäni mätkimällä – upeanmakuiset muuten – leivokset lättänäöiksi vertahyytävän kiljunnan kera. Tapauksen jälkeen keittiön äänieristystä salin puolelle parannettiin tuntuvasti. Aikaisemmin siis saatoin olla aika sietämätön, mutta ihminen muuttuu. Olen huomannut, ettei huutamalla voita mitään. Nyt olen säyseä kuin enkeli.

Nykyisin keittiö rullaa jo ilman jatkuvaa läsnäoloani. Ensimmäiset kolme vuotta keitin melkein tauotta aamusta iltaan. Nyt olen ottanut itselleni enemmän aikaa, tehnyt reseptejä, kirjoittanut ja edustanut. Ilman taukoa olisin hermo-ro-mahduksen partaalla.





Ketjuravintolat hallitsevat suomalaista ravintolakenttää. Ne tarjoavat yhtä ja samaa, sielutonta, tasapäistettyä ruokatuotetta, jossa paino on sanalla "tuote".

*Fine dining* -tasolla keittävät ravintolat ovat pientä bisnestä ketjuravintoloihin verrattuna. Usein ne tuottavat omistajilleen tappiota, tai niissä keitetään vähintäänkin veitsi kurkulla ja vouti mielessä. Rajat tulevat äkkiä vastaan. Ravintolan pito on jatkuvaa pennin venyttämistä. Tarkkana saa olla, mitä ostaa ja mistä. Verotus, korkeat työvoimakustannukset, alati kallistuvat raaka-aineet ja kalliit tilavuokrat pitävät huolen siitä, ettei gourmetravintolaa pitämällä rikastu.

Silti minun on aika vaikea kuvitella tekeväni mitään muuta. Ehkä Chez Dominiquen toiminta-ajatus on alun perinkin ollut vähän idealistinen – tehdään mitä huvittaa ja osataan, kunhan saadaan omamme pois.

Maailmalla *fine dining* -ravintolat toimivat yhä useammin hotellien kyljessä. Ne ovat lisähoukutin, imagon kohottaja, PR-valtti, eikä niiden edes oleteta tuottavan. Hotelliketju tai varakkaat mesenaatit kuittaavat tappiot nurisematta.

Korkeatasoinen kulinarismi on Ranskassa ainakin vielä kansallinen ylpeydenaihe. Siellä teollisuus ja valtiovalta ovat valmiita sijoittamaan kulinarismiin ilman tuotto-odotuksia. Ruotsissakin ravintoloiden PR-arvoa hyödynnetään teollisuudessa ja turismissa aivan toisessa mitassa kuin Suomessa. Koska nähdään se, että suomalainen teollisuus tai valtio panostaa ravintolaan? Luultavasti ei koskaan.

Myös elintarvikkeiden markkinoinnissa ja tuotekehittelyssä valtio voisi ottaa aktiivisemman roolin. Meillä on puhdas ympäristö, jota on helppo myydä, olipa se tuote mikä tahansa. Kaikki ostavat Norjasta kalaa, vaikka sen laatu ei ole mitenkään erikoista. Kala vain on Norjassa määrätietoisesti rahalla rakennettu brändi.

Miksi elintarviketuotannossa kaiken pitää olla suurta ja keskitettyä? Ymmärrän kyllä taloudelliset realiteetit, mutta mielestäni isoilta yrityksiltä on jäänyt huomaamatta PR-arvo, jonka artisaanityylisen tuotannon tukeminen – tappiolinenkin – tuo taloon. Pientuottajiltakin kaipaisin enemmän rohkeutta. Pitäisi uskaltaa erikoistua, uskoa itseensä ja panostaa markkinointiin. Suomessa on maksukykyä, kunhan tuote on riittävän laadukas.

Menikö synkäksi? Kaikesta marinasta huolimatta uskon siihen, että nuoren polven keittiömestareilla on tulevaisuudessa rohkeutta yrittää itsenäisesti. Nyt miltei kaikki kokkaavat isoille ketjuille ilman taloudellista vastuuta.

Pariisissa 1980-luvun lopussa alkanut nuorten chefien "joukkomuutto" *fine dining* -palatseista omiin, pieniin ja vaatimattomampiin bistroravintoloihin toi gourmetruoan tavallisten kansalaisten ulottuville. Hyvälle ravintolaruoalle on aina kysyntää, ja luulenpa, että samansuuntainen vallankumous koetaan vielä Helsingissäkin.



## TV-KOKKAUSTA

Tiukkapipoisimmat gourmettyypit tuomitsevat hanakasti televisiossa kokkaamisen, pitävät sitä klovnin hommana. Miksi sen pitäisi häiritä ketään? Telkkarinhan voi aina sulkea. Ihan fiksutkin tyypit ovat ihmetelleet, miksi teen ruokaa televisiossa. Ikään kuin se jotenkin laskisi arvoani keittiömestarina. Chefin pitäisi siis pysyä keittiössä eikä lähteä elvistelemään.

Television avulla teen tietysti ravintolaani tunnetuksi ja ansaitseen rahaa, joten eikö siinä ole jo syytä kylliksi? Televisiotyöstä olen saanut myös esiintymiskokemusta ja varmuutta, jota ei koskaan ole liikaa. Nautin televisiotyöstä ja välitän mielelläni osaamistani muillekin. Aion roikkua mukana niin kauan kuin ruma naamani ruutuun kelpaa. Käsi sydämellä: Kokkisodassakin väsäTTY ruoka on useimmiten ihan syömäkelpoista, joskus jopa herkullista.

Ruokaohjelmat ovat toki enimmäkseen viihdettä, mutta yksikin television kautta ruoanlaitosta innostunut kaveri on voitto. Syrjäsen Harri saa minun puolestani päristellä vaikka pyykkilaudalla (sitä se ei tietääkseni ole vielä kokeillut). Jamie Oliver ja Harri ovat innostaneet perinteisesti pelkkää pikaruokaa hotkivaa nuorta ikäpolvea kokkaamaan enemmän kuin yksikään riekonrintaa renssaavaa gourmetkokki.

Rennomman aasialaisen nuudelimeiningin sun muun trendiruoan piiristä ei ole enää niin korkea kynnys vakavampaan kiinnostukseen. Porttiteoria toiminee samalla tavoin kuin viineissä. Vuosikymmenet Suomessa lipiteltiin makeita valkoviinejä, joista suunta on kulkenut suunmyötäisiin espanjalaisiin. Seuraa-vaksi kokeillaan kompleksisempia ranskalaisia. Samalla tavoin voi käydä ruoan-harrastuksen kanssa – nälkä kasvaa syödessä.

Televisiokokeista oma suosikkini on Keith Floyd. Alan koulut käynyt ja omaa ravintolaakin (tuloksena konkurssi ja miljoonien velat) pitänyt punanenä on lyömätön tyyppi. Robbie Williamsin tapaan synnynnäinen viihdyttäjä. Äijän keitoksiin en silti koskisi tikullakaan. Sehän keittää käytännössä aina samaa mössöä. Eräs tuttu kertoi maistaneensa Floydin näytösruokaa Irlannissa. Tupakka suussa tehty kengurupata maistui sisäkumilta.

## MITEN TÄTÄ KIRJAA KÄYTETÄÄN

Suurin osa nykyisistä keittokirjoista on kulutustavaraa, jossa ei tarkemmin katsastellen ole mitään uutta tai inspiroivaa. Tähtikokille keittokirja on valitettavan usein pakollinen kuvio, jolla viisitoistaminuuttinen julkisuudessa muute-taan nopeasti ja vaivatta kahisevaksi. Minulta kirjaa on kyselty jo useamman vuo-den ajan, mutta vasta nyt olin valmis sen kokoamaan.

Tämä kirja on tietysti komea ja visuaalisesti näyttävä teos, mutta katselukirja se ei ole. Toivon hartaasti, että kahden vuoden päästä nyt hyppysissä kuuluva kirja on tärvääntynyt oliviiöljyyn ja ruokatahroiin. Vinkki – hanki toinen edustuskappale kirjahyllyyn pölyttymään.

Tähän kirjaan on suodattunut vaikutteita, sovelluksia ja suoranaisia varkauksiakin arvostamiltani ruoanlaittajilta, mutta suurin osa ideoista on peräisin omasta päästäni. Varkaudet olen erikseen tunnustanut ohjeen yhteydessä.

Ruokaohjeista voi oppia ja jopa keittää ilman sen suurempaa kokemusta. Mutta oli ruokaohje miten havainnollinen tai täydellinen tahansa, monta asiaa voi mennä pieleen ja yleensä meneekin. Vain yrityksen ja erehdyksen kautta ruokalajit saa täydellisesti tai ainakin tyydyttävästi haltuun.

Olen reseptejä kirjoittaessani lähtenyt siitä, että lukija hallitsee keittotaidon perusteet. Evästyksiä veden keittämiseen tai sipulin pilkkomiseen en ole kirjannut.

Kirjan ohjeet eivät edellytä suurta satsausta välineisiin. Keittiön perusvarusteilla selviää mainiosti. Niihin luen kunnolliset paksupohjaiset pannut (miehellään uuniin menevät), monitoimikoneen ja riittävän terävät veitset.

Ennen kuin aloitat ruoanlaiton, lue ohje huolellisesti läpi ja varaa välineet ja raaka-aineet valmiiksi. Näin säästyt ikäviltä yllätyksiltä.

Tämän projektin päätyttyä aloitan seuraavan keittokirjan valmistelun. Seuraavassa ruokakirjassani paljastan Chez Dominiquen parhaat annokset ja tekniikat niiden takana.

Vielä pari vuotta sitten saimme lukea omia ruokalistojamme muiden ravintoloiden vitriineistä yksi yhteen kopioituina kirjasinasuja myöten. Valitettavasti matkiminen tyssäsi siihen, ettei kukaan tiennyt miten ruoat valmistetaan. Seuraavassa kirjassa Chez Dominiquen ohjeet ovat vapaata riistaa kaikille... *s'il vous plaît!*

Maailmanlaajuisesti julkaistavan Chez Dominique -kirjan myyntituloilla voin todennäköisesti siirtyä eläkkeelle mietiskelemään uusia ohjeita Tampereen Pispalaan, jonne nousee unelmieni omakotitalo järvinäkymillä.

## HANS VÄLIMÄKI

- Syntynyt vuonna 1971 Tampereella
- Pikajuoksun (100 m) SM-hopeaa alle 15-vuotiaiden sarjassa
- Omistaja ja keittiömestari Chez Dominique -ravintolassa vuodesta 1998
- Yksi Michelin-tähti 2001 ja 2002
- Kaksi Michelin-tähteä 2003
- Restaurateur of the Year 2003 / International Food & Beverage Forum

Helsingissä helmikuussa 2004

Hans Välimäki



## ALUKSI

*Kokki ja kokkioppilaat* on kirja, jonka päätarkoitus on tehdä kunniaa sukupolvelta toiselle siirtyvalle ruokaperinteelle.

Kaikkien mielestä lapsuuden ruoat ovat niitä parhaita – ruokia, jotka aina muistaa ja jotka aiheuttavat valtavan tunnelatauksen. Omat makumuistoni lapsuudenkodista ja mummin kesäpaikasta ovat johdatelleet kokkailuani erityisen voimakkaasti aina silloin, kun ollaan eniten menossa jonkin valtatrendin tahdissa. On hyvä, että lohi valkosuklaakastikkeen kera jätettiin listalta ja tilalle valittiin paistetut silakat tai että tammikuun pakkasella ei marinoitu tuoreita Egyptin mansikoita vaan tilaa tehtiin ahvenanmaalaiselle pannukakulle. Ruoka parhaimmillaan on ruokaa, jonka maut ovat tulleet tutuiksi jo äidinmaidossa.

Voimakkaita tunteita saa kokea myös opettajan usein hyvin arkipäiväisessä mutta myöskin poikkeuksellisen palkitsevassa työssä. Nuoret suhtautuvat ruokaan innostuneesti ja usein hyvin fanaattisestikin, ja opettajan taidot mitataan hyvinkin nopeasti. Oman osaamisensa tason näkee parhaiten siitä, miten oppilaat kehittyvät.

Tässä kirjassa haluan tehdä kunniaa kaikille niille, jotka haluavat oppia ymmärtämään ruokaa ja raaka-aineita. Itse uskon eniten reseptiikkaan, joka antaa monta mahdollisuutta muunnella omaa ruoanlaittoaan ja harjaantua hyväksi kokiksi. Reseptit ovat vain oppimisen väline, ja siksi toivonkin, että jokainen löytää kirjan sivuilta oman kotikokkinsa.

Hämentäisiin

*Aki Wahlman*